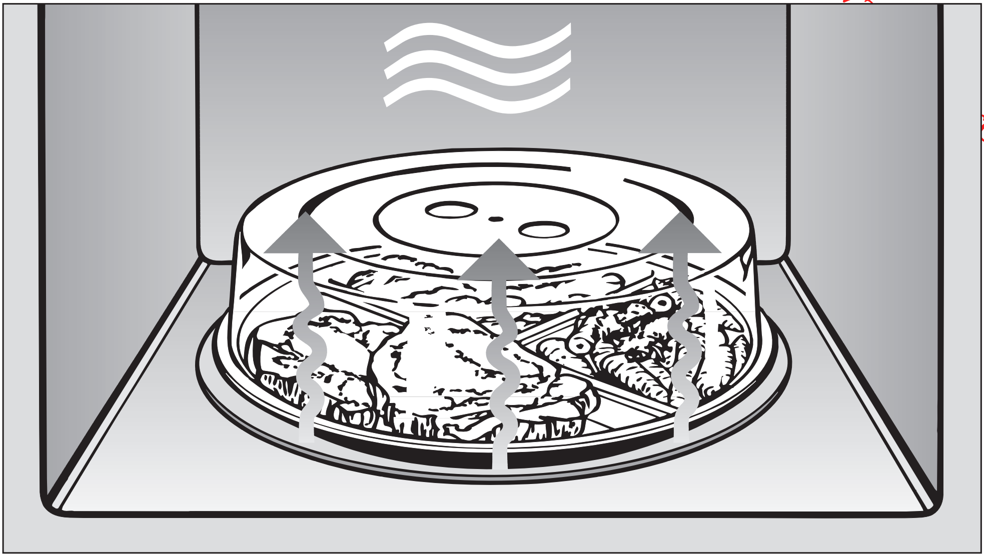
Do d from www.v e.be

Miele

Gebruiksaanwijzing



Microgolfoven
M 8261-2

nl - BE

Lees **absoluut** de
gebruiksaanwijzing voor u
het toestel plaatst, installeert en in gebruik neemt.
Dat is veiliger voor uzelf en
u voorkomt schade aan het toestel.

M.-Nr. 07 542 530

Inhoud

Downloaded from www.vandenborre.be

Beschrijving van het toestel . . . 4
Ovenruimte, toebehoren . . . 4
Bedieningspaneel . . . 5
Bijgeleverd toebehoren . . . 6
Grillrooster . . . 6
Glazen afdruipschaal . . . 6
Gourmetplaat . . . 6
Deksel . . . 6
Kookstaafje . . . 6
Een bijdrage aan de bescherming van het milieu . . . 7
Opmerkingen omtrent uw veiligheid . . . 8
Hoe werkt uw toestel? . . . 14
Hoe werkt een microgolfoven? . . . 14
Mogelijkheden . . . 15
Wat kan de microgolfoven? . . . 15
Over welke functies beschikt de microgolfoven? . . . 15
Solofunctie (microgolven zonder grill) . . . 15
Grillfunctie (grill zonder microgolven) . . . 15
Combinatiefuncties (microgolven en grill) . . . 15
Automatische programma's . . . 15
Tips voor kookgerei voor de microgolfoven . . . 16
Materiaal en vorm . . . 16
Kookgerei testen . . . 18
Het deksel . . . 19
Vóór het eerste gebruik . . . 20
Weergave van de dagtijd . . . 21
Dagtijd instellen . . . 21
Dagtijd corrigeren . . . 21
Weergave van de dagtijd uitschakelen . . . 21
Nachtuitschakeling . . . 21
Bediening . . . 22
Deur openen . . . 22
Kookgerei in de ovenruimte plaatsen . . . 22
Draaibodem . . . 22
Deur sluiten . . . 22
Ontdooi-, verwarmings- of bereidingsproces starten . . . 22
Melding "door" . . . 24

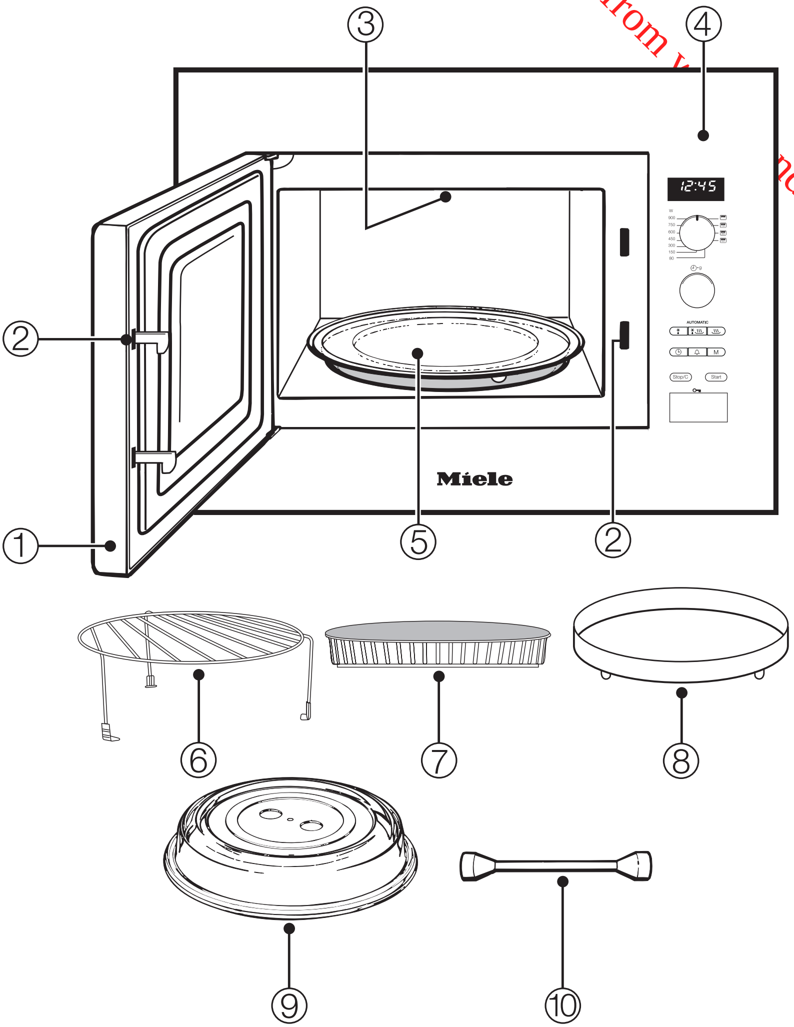
Downloaded from www.vandenborre.be

Ontdooi-, verwarmings- of bereidingsproces onderbreken / verder zetten 24
Instelling wijzigen. 24
Ontdooi-, verwarmings- of bereidingsproces wissen 24
Na afloop van een proces 24
Warmhoudautomaat 25
Quick-start (programmeerbaar). 25
Bedieningsvergrendeling 26
Kookwekkertijd instellen 26
Kookwekkertijd corrigeren 26
Kookwekkertijd in combinatie met een bereidingsproces 27
Bediening - grillen 28
Gourmetplaat 30
Gebruik 30
Praktijkvoorbeelden 31
Recepten 31
Bediening - automatische programma's 36
Automatische ontdooiprogramma's. 36
Automatische bereidingsprogramma's 36
Recepten - automatische programma's 38
Eigen programma opslaan 44
Instellingen van het toestel wijzigen 46
Verwarmen 48
Bereiden 49
Ontdooien / ontdooien en verwarmen of bereiden 50
Inmaken 51
Praktijkvoorbeelden. 52
Gegevens voor testinstellingen 53
Reiniging en onderhoud 54
Ovenruimte, binnenkant van de deur 54
Front van het toestel 55
Bijgeleverd toebehoren 56
Storingen verhelpen 57
Service After Sales 59
Elektrische aansluiting 60
Inbouw 61

Downloaded from vandenborre.be

Beschrijving van het toestel

Ovenruimte, toebehoren



① Toesteldeur

② Deurvergrendeling

③ Kwartsgrill

④ Bedieningspaneel

⑤ Draaibodem

⑥ Grillrooster

⑦ Glazen afdruipschaal

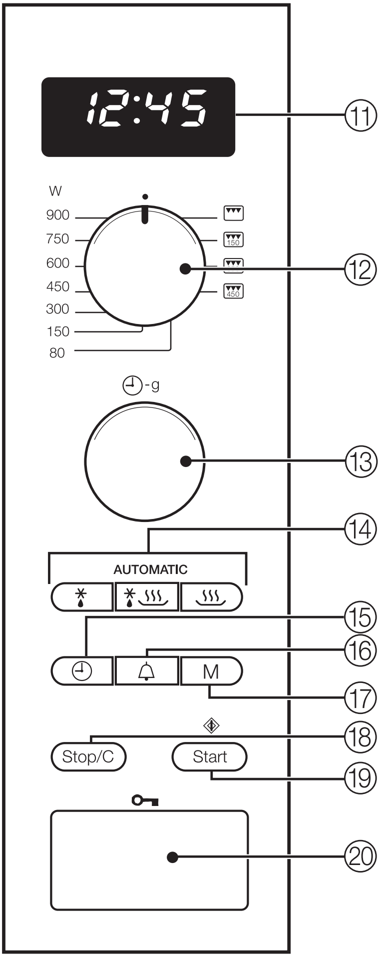
⑧ Gourmetplaat

⑨ Deksel

⑩ Kookstaafje

Downloaded from www.vandenborre.be

Bedieningspaneel



⑪ Display met digitale klok

⑫ Functiekiezer voor microgolfvermogen (solofunctie), grillfunctie en combinatiefuncties

⑬ Draaiknop voor tijd en gewicht

⑭ Toetsen voor de automatische programma's

⑮ Toets voor de dagtijd

⑯ Toets voor de kookwekker

⑰ Geheugenruimte voor een programma met 1 tot 3 stappen

⑱ Stoptoets / wistoets

⑲ Toets Start / Plus één minuut / Quick-start (programmeerbaar)

⑳ Deuropener

Downloaded from www.vandenborre.be

Bijgeleverd toebehoren

Grillrooster

Het grillrooster is geschikt voor de grillfunctie en de combinatiefuncties, maar **niet** voor de solofunctie (microgolven zonder grill).

Om te voorkomen dat het grillrooster bij gebruik van de solofunctie (microgolven zonder grill) per vergissing in het toestel blijft zitten, mag u het grillrooster niet in de ovenruimte bewaren.

Glazen afdruipschaal

U kunt de glazen afdruipschaal voor alle functies gebruiken.

Als u rechtstreeks op het rooster grilt, is het aangewezen de glazen afdruipschaal onder het rooster te plaatsen om het vet op te vangen.

Gourmetplaat

Dit is een ronde grillplaat die voorzien is van een antiaanbaklaag. Met deze gourmetplaat kunt u zoete of hartige snacks en kleine gerechten zeer snel knapperig klaarmaken.

Deksel

Het deksel is enkel geschikt voor de solofunctie (microgolven zonder grill).

Het voorkomt o.a. dat het voedsel uitdroogt en de ovenruimte vuil wordt; bovendien wordt het voedsel hiermee sneller warm.

Kookstaafje

Bij het verwarmen van een vloeistof moet u altijd het kookstaafje in de recipiënt plaatsen. Hierdoor gaat de vloeistof gelijkmatig koken.

Downloaded from www.vandenborre.be

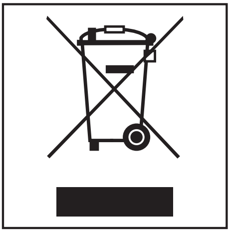
Recycleerbare verpakking

De verpakking behoedt het toestel voor transportschade. Er werd voor milieuvriendelijk en recycleerbaar verpakkingsmateriaal gekozen.

Het recycleren van het verpakkingsmateriaal vermindert de afvalproductie en het gebruik van grondstoffen. Uw Miele-handelaar neemt de verpakking terug.

Uw toestel afdanken

Oude elektrische en elektronische toestellen bevatten vaak nog waardevolle materialen. Ze bevatten echter ook schadelijke stoffen die noodzakelijk waren voor hun werking en beveiliging. Als deze stoffen bij het restafval terechtkomen of verkeerd worden behandeld, kunnen ze schade berokkenen aan de menselijke gezondheid en het milieu. Geef uw oud toestel dus niet mee met het gewone huisvuil.



Breng het toestel liever naar het dichtstbijzijnde gemeentelijk containerpark.

Zorg er ook voor dat het toestel kindveilig wordt bewaard voor u het wegbrengt.

Downloaded from www.vandenborre.be

Dit toestel voldoet aan de voorgeschreven veiligheidsvoorschriften. Door ondeskundig gebruik kunnen gebruikers echter letsel oplopen en kan er schade optreden aan het toestel.
Lees dus aandachtig de tekst die hier volgt voor u het toestel in gebruik neemt, want hier vindt u belangrijke wenken omtrent montage, veiligheid, gebruik en onderhoud van het toestel. Dat is veiliger voor uzelf en u voorkomt schade aan het toestel.
Bewaar de gebruiksaanwijzing en geef ze door aan wie het toestel eventueel na u gebruikt.

Juist gebruik

▶ Het toestel is uitsluitend bedoeld voor gebruik in het huishouden en gelijkaardige omgevingen zoals

- in winkels, kantoren en gelijkaardige werkomgevingen.
- op boerderijen.
- door klanten in hotels, motels, bed-and-breakfasts en andere typische woonomgevingen.

Gebruik het toestel uitsluitend in huishoudelijke context om levensmiddelen te ontdooien, te verwarmen, te bereiden, te grillen en in te maken. Gebruik voor andere doeleinden is niet toegelaten en kan gevaarlijk zijn.
De fabrikant is niet verantwoordelijk voor schade die wordt veroorzaakt door een ander gebruik dan wat hier wordt vermeld of door foutieve bediening.

▶ Gebruik de microgolfoven nooit om ontvlambare materialen te bewaren of te drogen. Water verdampt. Brandgevaar!

▶ Personen die door hun fysieke, zintuiglijke of geestelijke mogelijkheden of hun onervarenheid of gebrek aan kennis niet in staat zijn om het toestel veilig te bedienen, mogen dit toestel alleen onder het toezicht of de begeleiding van een verantwoordelijk iemand gebruiken.

Kinderen in het huishouden

▶ Hou kinderen die in de buurt van het toestel komen in het oog. Laat kinderen nooit met het toestel spelen.

▶ Kinderen mogen het toestel alleen maar gebruiken wanneer hun de bediening ervan zo uitgelegd is dat ze het veilig kunnen bedienen. Kinderen moeten de eventuele risico's van een foutieve bediening beseffen.

▶ Tijdens het grillen met en zonder microgolven worden de ovenruimte, het grillelement en de toesteldeur heet! Voorkom daarom dat kinderen terwijl het toestel in werking is het toestel aanraken. Er is gevaar voor verbranding!

Downloaded from www.vandenborre.be

Technische veiligheid

▶ Controleer vóórdat het toestel wordt geplaatst, of het zichtbaar beschadigd is. Is dat het geval, neem het toestel dan in geen geval in gebruik. Beschadigde toestellen kunnen uw veiligheid in gevaar brengen.

▶ Als de aansluitkabel beschadigd is, moet een door de fabrikant erkende vakman of vakvrouw een speciale aansluitkabel installeren.

▶ Gebruik de microgolfoven niet als
- de deur verbogen is.
- de deurscharnieren los zitten.
- er zichtbare gaten of barsten zitten in de behuizing, in de deur of in de wanden van de ovenruimte.

In ingeschakelde toestand zouden microgolven kunnen ontsnappen en gevaar inhouden voor de gebruiker.

▶ Open in geen geval de ommanteling van de microgolfoven.
Als aansluitingen die onder spanning staan worden aangeraakt, en als de elektrische en de mechanische constructie wordt gewijzigd, bestaat er gevaar voor elektrocutie. Bovendien kunnen er functiestoringen in het toestel optreden.

▶ Vergelijk zeker eerst de aansluitgegevens (spanning en frequentie) op het typeplaatje met die van uw elektrische installatie. Sluit daarna pas uw microgolfoven aan. Deze gegevens dienen absoluut overeen te stemmen. Anders treedt er schade op aan uw toestel. Vraag bij twijfel inlichtingen aan een elektricien.

▶ Gebruik uit veiligheidsoverwegingen geen verlengkabels of stopcontactenblokken om het toestel aan te sluiten. Die bieden niet voldoende veiligheidsgaranties. Er bestaat onder andere gevaar voor oververhitting.

▶ De elektrische veiligheid van het toestel is alleen gewaarborgd als het wordt aangesloten op een volgens de voorschriften geïnstalleerd aardsysteem. Het is heel belangrijk dat aan deze fundamentele veiligheidsvoorwaarde is voldaan. Bij twijfel dient u uw elektrische installatie door een elektricien te laten nakijken.
De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor schade die werd veroorzaakt doordat de aardleiding onderbroken was of gewoon ontbrak. Er bestaat in dat geval onder andere gevaar voor elektrische schokken.

▶ Gebruik uw toestel enkel in ingebouwde toestand. Enkel dan is een veilige werking gewaarborgd.

▶ Herstellingen mogen enkel worden uitgevoerd door vakmensen die door de fabrikant werden opgeleid. Door ondeskundig uitgevoerde herstellingen kunnen er niet te onderschatten risico's voor de gebruiker ontstaan.

▶ Laat u het toestel tijdens de garantieperiode herstellen, dan mag dat enkel gebeuren door een technicus die door de fabrikant erkend is. Anders is er bij schade achteraf geen aanspraak meer op garantie.

Downloaded from www.vandenborre.be

▶ De microgolfoven is pas stroomloos als aan een van deze voorwaarden is voldaan:
- De stekker van het toestel is uitgetrokken.
Trek daarbij niet aan de aansluitkabel, wel aan de stekker.
- De desbetreffende zekering in uw zekeringenkast is uitgeschakeld.
- De desbetreffende schroefzekering in uw zekeringenkast is helemaal uitgedraaid.

▶ Laat defecte onderdelen enkel vervangen door originele Miele-wisselstukken. Enkel dan bent u zeker dat ze ten volle voldoen aan de eisen die Miele qua veiligheid stelt.

▶ Als het toestel is ingebouwd achter een meubeldeur, mag het alleen worden gebruikt wanneer de meubeldeur is geopend. Sluit de meubeldeur niet terwijl het toestel in werking is.

▶ Als u het toestel niet op een vaste plaats installeert, laat dit karwei dan enkel uitvoeren door vakmensen. Die moeten ervoor zorgen dat u het toestel veilig kunt gebruiken.

Veilig gebruik

▶ Zorg ervoor dat voedsel altijd voldoende wordt verwarmd.
De hiervoor vereiste tijd is afhankelijk van diverse factoren, zoals de uitgangstemperatuur, de hoeveelheid, de soort en de toestand van het voedsel, en receptwijzigingen.
Eventuele bacteriën in het eten worden alleen gedood wanneer de temperatuur hoog genoeg is (>70 °C) en lang genoeg wordt aangehouden (>10 min.).
Wanneer u twijfelt of een gerecht voldoende verwarmd is, kies dan liever een iets langere tijd.

▶ Het is belangrijk dat de temperatuur zich gelijkmatig verdeelt in het voedsel en dat de temperatuur hoog genoeg is. Daartoe dient u het voedsel om te roeren of te keren en de nodige wachttijden aan te houden. Wachttijden zijn rusttijden na afloop van een proces. Terwijl u wacht, verdeelt de temperatuur zich gelijkmatig in het voedsel. Hou altijd rekening met de vermelde wachttijden als u voedsel verwarmt, ontdooit of bereidt.

▶ Merk op dat de tijdsduur voor bereiden, verwarmen en ontdooien met de microgolfoven vaak veel korter is dan op het kookvlak of in de klassieke oven. Als gerechten te lang in de microgolfoven staan, drogen ze uit en kunnen ze zelfs ontvlammen. Er bestaat gevaar voor brand.
Er is ook brandgevaar als brood, broodjes, bloemen of kruiden te lang worden gedroogd.
Dergelijke processen dient u absoluut onder toezicht uit te voeren!

▶ Kussens die gevuld zijn met korrels, kersenpitten of gel of gelijkaardige voorwerpen mag u niet verwarmen in de microgolfoven. Deze voorwerpen kunnen ontvlammen, ook als ze na het verwarmen uit het toestel worden gehaald.
Brandgevaar!

Downloaded from www.vandenborre.be

▶ De microgolfoven is niet geschikt voor het reinigen en ontsmetten van gebruiksvoorwerpen.
DooDoor de hoge temperaturen in het toestel zou u zich bovendien kunnen verbranden wanneer u ze eruit haalt. Brandgevaar!

▶ Gebruik het toestel niet op het hoogste microgolfvermogen als u leeg kookgerei verwarmt of kruiden droogt. Het toestel zou beschadigd kunnen raken omdat er geen levensmiddelen in de ovenruimte zitten of omdat de ovenruimte verkeerd werd gevuld.

▶ Verwarm voedsel of vloeistof nooit in afgesloten recipiënten of flessen.
Bij zuigflessen dient u eerst de afsluitdop **en** de speen te verwijderen. Anders kan er zich een druk ontwikkelen, waardoor de recipiënt of de fles kan ontploffen. U zou zich kunnen verwonden!

▶ Als u het voedsel uit het toestel hebt gehaald, gaat u na of het voedsel de gewenste temperatuur heeft. Vertrouw daarbij niet op de temperatuur van het kookgerei! Als u voedsel verwarmt, ontstaat de warmte in het voedsel zelf, waardoor het kookgerei kouder blijft. Het kookgerei wordt enkel warm door de warmteoverdracht vanuit het voedsel. **Vooral na het verwarmen van babyvoeding dient u na te gaan of de temperatuur goed is!** Roer het babyvoedsel na het verwarmen goed om of schud het. Proef vervolgens zelf van het voedsel, zodat de baby zich niet verbrandt.

▶ Zet altijd het bijgeleverde kookstaafje in de beker of het glas als u een vloeistof wilt verwarmen.

Als u het kookstaafje niet gebruikt, kan bij het koken en vooral het naverwarmen van vloeistoffen het kookpunt worden bereikt zonder dat de vertrouwde luchtbelletjes opstijgen. De vloeistof kookt dan niet gelijkmatig. Als u nu het glas of de beker uit de microgolfoven haalt, kan de vloeistof ineens gaan borrelen en overkoken. Er is gevaar voor verbranding!

Als de vloeistof nog in het toestel staat en plotseling hevig gaat koken, kan de deur openspringen. U kunt zich verwonden en het toestel kan beschadigd raken!
Het kookstaafje zorgt ervoor dat er op tijd luchtbelletjes worden gevormd.

▶ Hou de toesteldeur gesloten als de levensmiddelen in de ovenruimte rook ontwikkelen. Zo verstikt u eventuele vlammen.
Breek het bereidingsproces af (druk 2 keer op de toets Stop/C) en trek de stekker uit het stopcontact.
Open de deur pas als de rook weggetrokken is.

Downloaded from www.vandenborre.be

▶ Verwarm nooit alcohol in onverdunde toestand. Brandgevaar!

▶ Blikjes zijn niet geschikt om in te maken. Er ontstaat namelijk overdruk. De blikken kunnen ontploffen. U kunt zich verwonden en er kan schade ontstaan.

▶ Dek voedsel steeds af met een deksel of aluminiumfolie als u het in de ovenruimte bewaart. Het vocht van het voedsel kan anders corrosie in het toestel veroorzaken. Bovendien vermijdt u zo dat het voedsel uitdroogt.

▶ Om corrosie te vermijden, dient u voedsel of vloeistoffen die keukenzout bevatten, onmiddellijk en grondig te verwijderen als ze op de uit roestvrij staal gemaakte wanden van de ovenruimte terechtkomen.

▶ Gebruik geen metalen recipiënten, geen aluminiumfolie, geen bestek, geen kookgerei met metalen bekleding, geen loodhoudend kristalglas, geen schalen met een gekartelde rand, geen kunststof kookgerei dat niet tegen hitte bestand is, geen houten kookgerei, geen metalen klemmen, geen klemmen uit kunststof of papier waar ijzerdraad in zit, geen kunststof potjes met onvolledig afgenomen aluminiumdeksel.
Als u dergelijke voorwerpen gebruikt, kan het kookgerei beschadigd raken of kan er brandgevaar optreden.
Het bijgeleverde rooster en de gourmetplaat zijn speciaal afgestemd op de golflengte van de microgolven en kunnen dus tijdens het grillen met of zonder microgolven worden gebruikt.

▶ Het rooster en de gourmetplaat mogen niet samen worden gebruikt, want hierdoor zou de gourmetplaat beschadigd raken.
Plaats de gourmetplaat altijd rechtstreeks op de draaibodem.

▶ Gebruik het deksel en de gourmetplaat niet samen, want het deksel zou te heet worden.

▶ Blijf in de buurt van het toestel als u levensmiddelen in wegwerpverpakkingen uit kunststof, papier of andere brandbare materialen verwarmt of bereidt.
Wegwerprecipiënten uit kunststof moeten de eigenschappen hebben die vermeld zijn onder "Tips voor kookgerei voor de microgolfoven" / "Kunststof".

▶ Kook eieren in de schaal enkel in speciaal daartoe bestemd kookgerei.
Warm geen hardgekookte eieren op in de microgolfoven.
Door de druk kunnen de eieren uiteenspatten, ook nadat u ze uit de microgolfoven hebt gehaald.

▶ Eieren zonder schaal mogen in de microgolfoven worden bereid als u vooraf een paar gaatjes in de dooier prikt.
Als u dit niet doet, kan het eigeel er na het bereiden onder hoge druk uitspatten.
U zou zich kunnen verwonden!

Downloaded from www.vandenborre.be

▶ Bij levensmiddelen met een harde schil of buitenkant (tomaten, worstjes, aardappelen in de schil, aubergines enz.) moet u eerst een paar gaatjes of inkepingen in de schil of de buitenkant maken. Zo kan de vrijkomende waterdamp ontsnappen en voorkomt u dat de voedingsmiddelen uiteenspatten.

▶ Verwarm in de microgolfoven geen levensmiddelen in warmhoudverpakkingen, zoals zakken voor gegrilde kip. De warmhoudverpakkingen bestaan o.a. uit een dunne aluminiumfolie. Deze folie weerkaatst microgolven. De microgolven kunnen de papierlaag zo sterk verhitten dat de verpakking ontbrandt.

▶ Schakel de microgolfoven pas in als er zich voedsel of bruineringsgerei in de ovenruimte bevindt, en gebruik de microgolfoven enkel wanneer de draaibodem geplaatst is.

▶ De microgolfoven mag niet worden gebruikt om te frituren. Bij andere bereidingen met olie en vet moet u altijd toezicht houden op het toestel.
Brandgevaar!

▶ Gebruik keukenhandschoenen om te bruineren of te gratineren voedsel in te schuiven of uit te nemen en als u in de hete ovenruimte moet komen als de grill ingeschakeld is of kort voordien ingeschakeld was. Er is gevaar voor verbranding!

▶ De gourmetplaat wordt zeer heet. Neem de plaat dus enkel vast met keukenhandschoenen. Leg de plaat op een temperatuurbestendige onderlegger.
Het rooster wordt tijdens het grillen (met of zonder microgolven) heet.
Er is gevaar voor verbranding!

▶ Plaats de hete glazen afdruipschaal niet op een koud oppervlak, zoals een werkblad uit graniet of tegels. De glazen afdruipschaal zou kunnen barsten. Gebruik dus een onderlegger.

▶ Gebruik het toestel niet om het vertrek te verwarmen. Door hoge temperaturen in de ovenruimte kunnen ontvlambare voorwerpen in de omgeving in brand schieten.

▶ Als u een stopcontact gebruikt dat zich in de buurt van het toestel bevindt, zorg er dan voor dat de kabel van een ander elektrisch toestel niet tussen de hete ovendeur geklemd raakt. De isolatie van de aansluitkabel kan beschadigd raken.

▶ Onderbreek de werking om de temperatuur van het voedsel te controleren. Gebruik een speciale thermometer om de temperatuur van het voedsel te meten; gebruik nooit kwik- of vloeistofthermometers, want deze zijn niet geschikt voor hoge temperaturen en kunnen gemakkelijk breken.

▶ Gebruik in geen geval een stoomreiniger om de microgolfoven te reinigen. De stoom kan op stroomvoerende onderdelen van de microgolfoven terechtkomen en een kortsluiting veroorzaken.

De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die ontstaan is doordat deze veiligheidsrichtlijnen niet in acht werden genomen.

Downloaded from www.vandenborre.be

Hoe werkt een microgolfoven?

In de microgolfoven zit een magnetron. Hij zet de stroom om in elektromagnetische golven - de zogenaamde microgolven. Deze golven worden gelijkmatig verdeeld in de ovenruimte en weerkaatst door de wanden van de ovenruimte, die uit metaal gemaakt zijn. De microgolven komen dus langs alle zijden op en in het voedsel terecht. Dankzij de draaibodem worden de microgolven optimaal verdeeld.

Als het kookgerei geen microgolven doorlaat, kunnen de microgolven niet bij het voedsel terechtkomen. Microgolven dringen door porselein, glas, karton en kunststof, maar niet door metaal. Gebruik dus geen recipiënten uit metaal en geen recipiënten die voorzien zijn van dergelijk materiaal, bijv. een metaalhoudende decoratie. Het metaal weerkaatst de microgolven en kan vonken veroorzaken. De microgolven kunnen niet worden geabsorbeerd.

Als het juiste kookgerei wordt gebruikt, dringen de microgolven meteen door tot in het gerecht. Voedingsmiddelen bestaan uit moleculen. Deze moleculen, vooral watermoleculen, worden door de microgolven in trilling gebracht (maar liefst 2,5 miljard bewegingen per seconde). Daardoor ontstaat warmte. Deze warmte ontwikkelt zich eerst aan de rand van de levensmiddelen en plant zich dan voort naar het midden. Hoe hoger het watergehalte van het voedsel, hoe sneller het voedsel wordt verwarmd of bereid.

De warmte ontstaat dus rechtstreeks in het voedsel. Daarom

- kunt u het voedsel over het algemeen zonder of met weinig vloeistof of vet in de microgolfoven bereiden.
- verloopt het ontdooien, verwarmen, bereiden sneller dan met een klassiek fornuis.
- blijven de voedingsstoffen, zoals vitamines en mineralen, grotendeels behouden.
- wijzigt de natuurlijke kleur en de typische smaak van het voedsel nauwelijks.

De productie van microgolven stopt zodra het ontdooi-, verwarmings- of bereidingsproces wordt onderbroken of de deur van het toestel wordt geopend. Tijdens een proces biedt de gesloten, intacte deur voldoende bescherming tegen de microgolven.

Downloaded from www.vandenborre.be

Wat kan de microgolfoven?

Met de microgolfoven wordt voedsel zeer snel ontdooid, verwarmd of bereid.

U kunt de microgolfoven als volgt gebruiken:

– U kunt het voedsel ontdooien, verwarmen of bereiden door een microgolfvermogen en een tijd in te stellen.

– Diepgevroren kant-en-klaar-gerechten kunt u ontdooien en verwarmen of bereiden.

– De microgolfoven kan ook als "kleine keukenhulp" worden gebruikt, bijv. om gistdeeg te laten rijzen, om chocolade en boter te smelten, om gelatine op te lossen, om taartgarnering te bereiden en om kleine hoeveelheden fruit, groenten en vlees in te maken.

Over welke functies beschikt de microgolfoven?

Solofunctie (microgolven zonder grill)

Deze functie is geschikt om te ontdooien, te verwarmen en te bereiden.

Grillfunctie (grill zonder microgolven)

Deze functie is ideaal om plat voedsel zoals steaks of worstjes te grillen.

Combinatiefuncties (microgolven en grill)

Deze functies zijn ideaal om te gratineren en te bruineren. De microgolven maken het voedsel gaar, de grill bruineert.

Automatische programma's

U kunt kiezen uit de volgende automatische programma's:

– vijf automatische ontdooiprogramma's (❄ Ad 1 tot Ad 5),

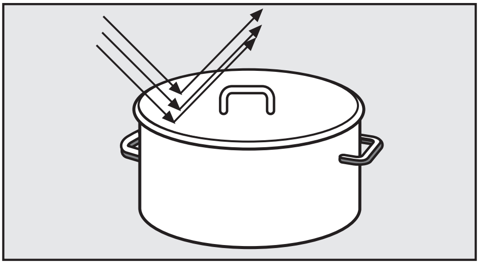
– vier automatische bereidingsprogramma's voor diepvriesproducten (❄ ♨: AC 1 tot AC 4),

– en acht automatische bereidingsprogramma's voor verse -producten (♨: AC 1 tot AC 8).

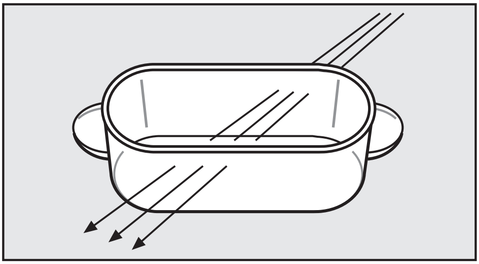
De programma's zijn afhankelijk van het gewicht, m.a.w. u dient het gewicht van het voedsel in te stellen.

Downloaded from www.vandenborre.be

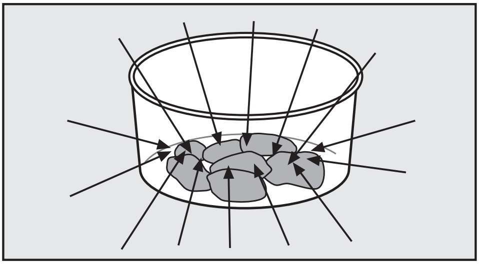
De microgolven



– worden door metaal weerkaatst.



– dringen door glas, porselein, kunststof, karton.



– worden door levensmiddelen opgenomen.

Materiaal en vorm

Het materiaal en de vorm van het gebruikte kookgerei beïnvloeden de verwarmings- en bereidingstijden. Ronde en ovalen platte recipiënten geven goede resultaten. De levensmiddelen worden in dergelijke vormen gelijkmatiger verwarmd dan in rechthoekige of vierkante schotels.

Kookgerei met holle greepelementen en dekselknoppen waarvan de holle ruimten toegankelijk zijn voor vocht, is niet geschikt. Uitzondering: De holle ruimtes zijn voldoende ontlucht.
Anders bestaat het gevaar dat het holle lichaam door de drukophoping ontploft. U zou zich kunnen verwonden.

Metaal

Metalen recipiënten, aluminiumfolie en bestek horen niet thuis in de microgolfoven. Dat geldt ook voor kookgerei met een metalen bekleding (decoratie zoals een gouden rand of een kobaltblauwe kleur). Het metaal weerkaatst de microgolven en stoort het bereidingsproces. Gebruik geen kunststof potjes met een onvolledig verwijderd aluminiumdeksel.

Uitzonderingen:

– Kant-en-klaargerechten in aluminiumbakjes

Deze producten kunt u in het toestel ontdooien en verwarmen. Belangrijk: verwijder het deksel van het bakje; het bakje moet ook minstens 2 cm van de wand van de ovenruimte staan.
Het voedsel wordt enkel langs boven verwarmd. Maar als u het gerecht uit het aluminiumbakje haalt en in een voor de microgolfoven geschikte schotel doet, verloopt de warmteverdeling gelijkmatiger.

Downloaded from www.vandenborre.be

Als u aluminiumbakjes gebruikt, kan het gaan knetteren en kunnen er vonken worden gevormd. Daarom: aluminiumbakjes niet op het rooster plaatsen.

– Stuk aluminiumfolie

Ongelijkmatige stukken vlees, zoals gevogelte, kunt u gelijkmatig ontdooien, verwarmen of bereiden door gedurende de laatste minuten de plattere delen af te dekken met kleine stukken aluminiumfolie.

De folie moet minstens 2 cm van de wanden van de ovenruimte blijven. De folie mag niet in aanraking komen met de wanden!

– Metalen spitjes en klemmen

Dergelijke metalen onderdelen mag u enkel gebruiken als het stuk vlees veel groter is dan het metaal.

Glas

Vuurvast glas of glaskeramiek zijn uitstekend geschikt.

Kristalglas, waarin meestal lood zit, kan in de microgolfoven springen. Het is dan ook niet geschikt.

Porselein

Kookgerei uit porselein is geschikt.

Het mag echter geen metalen decoratie, zoals een gouden rand, en geen holle greepelementen hebben.

Aardewerk

Beschilderd aardewerk is alleen geschikt als het motief zich onder een glazuurlaag bevindt.

Aardewerk kan heet worden.

Kookgerei met een glazuurlaagje of kleuren

Bepaalde glazuren en kleurstoffen voor kookgerei bevatten metaalhoudende stoffen.
Daarom is dergelijk kookgerei niet geschikt voor de microgolfoven.

Hout

Houten recipiënten zijn niet geschikt.
Het water in het hout verdampt tijdens het bereidingsproces. Daardoor droogt het hout uit en ontstaan er barsten.

Kunststof

Kookgerei uit kunststof mag u enkel gebruiken voor processen met de solofunctie (microgolven zonder grill).
Kookgerei uit kunststof moet hittebestendig zijn en temperaturen van minstens 110 °C kunnen verdragen.
Anders kan het vervormen en kan de kunststof smelten.

Downloaded from www.vandenborre.be

Bij uw Miele-handelaar vindt u ook kunststof kookgerei dat speciaal voor de microgolfoven geschikt is.

Kunststof kookgerei uit melamine is niet geschikt, het neemt energie op en wordt daardoor heet. Vraag daarom in de winkel uit welk materiaal het kunststof kookgerei gemaakt is.

Kookgerei uit piepschuim kunt u gebruiken als u gerechten maar eventjes wilt verwarmen.

> Kookzakjes uit kunststof kunt u enkel gebruiken om de inhoud te verwarmen en te bereiden als u voordien gaatjes in het zakje prikt. De stoom kan via de gaatjes ontsnappen. Op die manier wordt een drukstijging vermeden. Anders zou het zakje uiteenspatten.
> Ook zijn er speciale stoomzakjes, die u niet hoeft te doorprikken. Hou rekening met de instructies op de verpakking.

> Gebruik geen metalen klemmen en geen klemmen uit kunststof of papier waar ijzerdraad in zit. Brandgevaar.

Wegwerprecipiënten

Wegwerprecipiënten uit kunststof moeten de eigenschappen vertonen die vermeld zijn onder "Kunststof".

> Blijf in de buurt van het toestel als u levensmiddelen in wegwerpverpakkingen uit kunststof, papier of andere brandbare materialen verwarmt of bereidt.

Gebruik voor het milieu liever geen wegwerprecipiënten.

Kookgerei testen

Twijfelt u of uw kookgerei uit glas, aardewerk of porselein geschikt is voor de microgolfoven, dan kunt u de volgende test uitvoeren:

- Plaats het lege kookgerei in het midden van de ovenruimte.
- Sluit de deur.
- Zet de functiekiezer op 900 Watt.
- Stel een tijd in van 30 seconden met de draaiknop voor tijd en gewicht.
- Druk op de toets Start.

> Als u tijdens de test knetterende geluiden hoort die met vonken gepaard gaan, dient u het toestel onmiddellijk uit te schakelen (druk 2 keer op de toets Stop/C)!

Kookgerei dat een dergelijke reactie veroorzaakt, is niet geschikt voor microgolven.

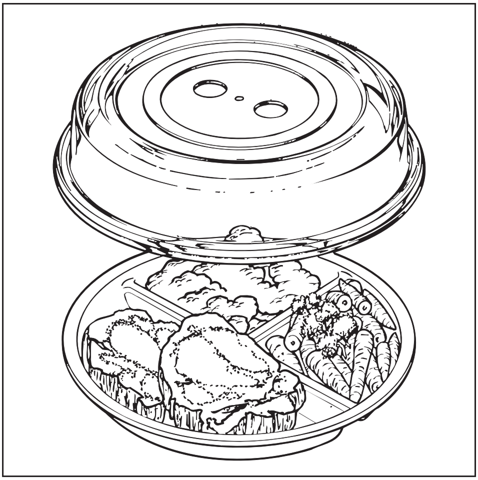
> Als u niet zeker bent, vraagt u aan de fabrikant of de leverancier van het kookgerei of het kookgerei geschikt is voor de microgolfoven.

Met deze test kunt u niet nagaan of de holle ruimtes in greepelementen voldoende ontlucht zijn.

Downloaded from www.vandenborre.be

Het deksel

- voorkomt dat er te veel waterdamp ontsnapt, met name tijdens lange bereidingen.
- versnelt het verwarmen van voedsel.
- voorkomt dat voedsel uitdroogt.
- voorkomt dat de ovenruimte vuil wordt.



Dek het voedsel dus steeds af met het bijgeleverde deksel als u de solofunctie (microgolven zonder grill) gebruikt.

In plaats van het deksel kunt u ook doorschijnende folie gebruiken die geschikt is voor de microgolfoven. Klassieke doorschijnende folie kan vervormd raken en smelten.

Verwarm nooit afgesloten potjes met voedsel, zoals potjes met babyvoeding. Maak de recipiënt vooraf open.

Gebruik **geen deksel** als

- gepaneerd voedsel wordt verwarmd.
- gerechten een korstje moeten krijgen, bijv. toast.
- de gourmetplaat wordt gebruikt.

Het deksel mag enkel worden gebruikt voor de solofunctie (microgolven zonder grill).

Het materiaal van het deksel is geschikt voor temperaturen tot 110 °C. Daarom mag het deksel alleen in microgolfovens worden gebruikt, en dit enkel bij gebruik van de solofunctie (microgolven zonder grill) en zonder gourmetplaat. Bij hogere temperaturen kan de kunststof vervormd raken en smelten.

Het deksel mag de recipiënt niet helemaal afsluiten. Als de recipiënt een kleine diameter heeft, is het mogelijk dat de waterdamp niet kan ontsnappen via de zijdelingse openingen in het deksel. Het deksel wordt dan te heet en kan smelten.

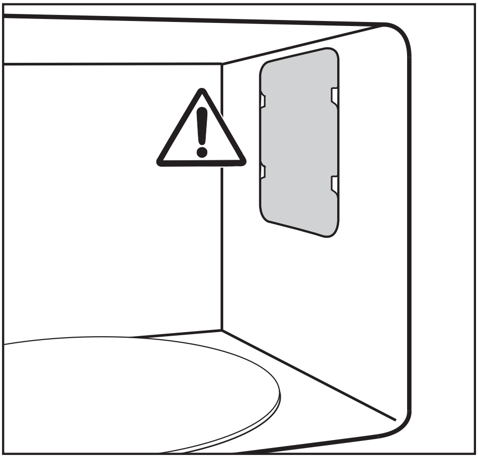
Downloaded from www.vandenborre.be

Vóór het eerste gebruik

Laat het uitgepakte toestel na het transport ca. 2 uur op kamertemperatuur staan voor u het in gebruik neemt.

In deze tijd neemt het toestel de omgevingstemperatuur aan.
Dit is belangrijk voor de verdere werking van de elektronica in het toestel.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen van het toestel.

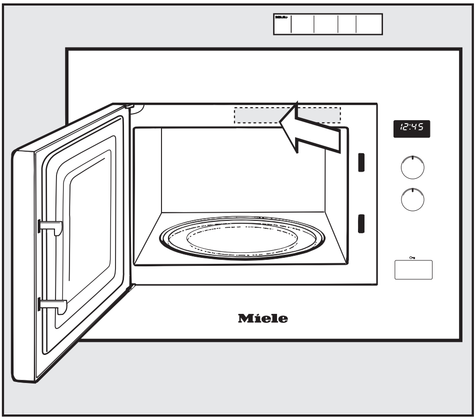


Verwijder nooit de afdekking van de opening voor de microgolven (zie afbeelding) of de folie aan de binnenkant van de deur.

- Controleer het toestel op eventuele beschadigingen.

Gebruik de microgolfoven niet als
- de deur verbogen is.
- de deurscharnieren los zitten.
- er zichtbare gaten of barsten zitten in de behuizing, in de deur of in de wanden van de ovenruimte.
In ingeschakelde toestand zouden microgolven kunnen ontsnappen en gevaar inhouden voor de gebruiker.

- Reinig de ovenruimte en het toebehoren met een sponsdoek en warm water.



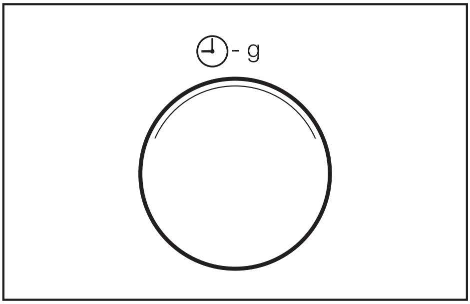
- Kleef de bijgeleverde korte gebruiksaanwijzing zo op het toestel (bijv. op de aangeduide plaats) dat er geen luchtafvoeropeningen worden afgesloten.

Downloaded from www.vandenborre.be

Dagtijd instellen

- Sluit het toestel aan op het elektriciteitsnet.

  Op het display knipperen 12:00 en het symbool ◷ tot de actuele dagtijd ingesteld is. Ondertussen loopt de tijd vanaf 12:00, omdat de klok wordt gestart zodra de stekker in het stopcontact wordt gestoken.



- Draai de draaiknop voor tijd en gewicht om de uren in te stellen.
- Druk op de toets ◷.
- Draai vervolgens de draaiknop voor tijd en gewicht om de minuten in te stellen.
- Druk ter bevestiging van uw instelling op de toets ◷ of wacht enkele seconden.
  De ingestelde tijd wordt opgeslagen. Het dubbele punt tussen uren en minuten knippert.

Dagtijd corrigeren

- Druk op de toets ◷.
  Op het display knippert het symbool ◷ en de actuele waarde voor de uren licht enkele seconden op.
- Corrigeer in die tijd de uren met de draaiknop voor tijd en gewicht.
- Druk ter bevestiging op de toets ◷ of wacht enkele seconden.
  Het symbool ◷ knippert en de actuele waarde voor de minuten licht enkele seconden op.
- Corrigeer in die tijd de minuten met de draaiknop voor tijd en gewicht.
- Druk ter bevestiging op de toets ◷ of wacht enkele seconden.

Weergave van de dagtijd uitschakelen

- Hou de toets ◷ ingedrukt tot het display donker is.

De dagtijd wordt opnieuw op het display weergegeven als u de toets ◷ ingedrukt houdt.

Nachtuitschakeling

U kunt het toestel zo instellen, dat de weergave van de dagtijd 's nachts van 23.00 uur tot 4.00 uur automatisch uitgeschakeld is.

De nachtuitschakeling **inschakelen**:

- Hou de toets Stop/C ingedrukt en druk tegelijk op de toets ◷.

  Op het display verschijnt ON.
  Het toestel kan verder worden gebruikt.

De nachtuitschakeling **uitschakelen**:

- Hou de toets Stop/C ingedrukt en druk tegelijk op toets ◷.

  Op het display verschijnt OFF.

Downloaded from www.vandenborre.be

Deur openen

- Druk op de toets ⊸ om de deur te openen.

Als de microgolfoven in werking is, wordt de werking onderbroken als u de deur opent.

Kookgerei in de ovenruimte plaatsen

Het is aan te bevelen het kookgerei in het midden van de ovenruimte te plaatsen.

Draaibodem

Met behulp van de draaibodem wordt het voedsel gelijkmatig ontdooid, verwarmd of bereid.

> Gebruik het toestel enkel terwijl de draaibodem geplaatst is.

De draaibodem start automatisch bij elk proces.

Het voedsel mag u niet rechtstreeks op de draaibodem ontdooien, verwarmen of bereiden. Zorg ervoor dat het kookgerei niet groter is dan de draaibodem.

Roer het gerecht tussendoor om of draai de schotel of schaal, zodat het voedsel gelijkmatig wordt verwarmd.

Deur sluiten

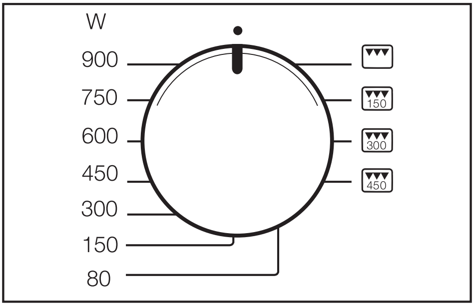
- Duw de deur dicht.

Als de deur tijdens een proces werd geopend, drukt u op de toets Start om het proces verder te zetten.

> Als de deur niet goed gesloten is, kan het toestel niet worden gestart.

Ontdooi-, verwarmings- of bereidingsproces starten

Stel het microgolfvermogen en de tijd in door de functiekiezer en draaiknop voor tijd en gewicht te draaien.



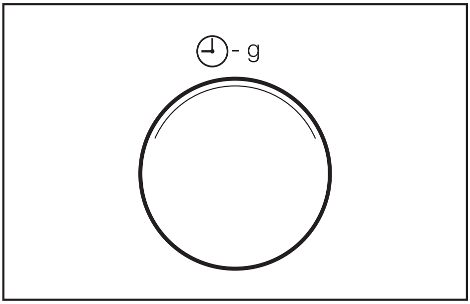
- Draai de functiekiezer op het gewenste microgolfvermogen.
  Op het display ziet u ▤ en het microgolfvermogen. De waarde 0:00 wordt knipperend weergegeven.

U kunt kiezen uit 7 microgolfvermogens.
Hoe hoger het microgolfvermogen, hoe meer microgolven er op het voedsel inwerken.

Downloaded from www.vandenborre.be

Voedsel dat tijdens het verwarmen of bereiden niet kan worden geroerd of omgekeerd, of voedsel dat een zeer uiteenlopende samenstelling heeft, verwarmt u op een laag microgolfvermogen.

Enkel op die manier kan de warmte zich overal gelijkmatig verspreiden. Het duurt dan wel iets langer, maar het gewenste resultaat is verzekerd.



■ Stel de vereiste tijd in met de draaiknop voor tijd en gewicht.

U kunt een waarde kiezen tussen 10 seconden en 90 minuten.
Uitzondering: Als u het hoogste microgolfvermogen hebt gekozen, kunt u een maximale duur van 15 minuten instellen. Bij constant gebruik van het hoogste microgolfvermogen is het mogelijk dat het wordt verminderd tot 600 Watt. Dit wordt op het display weergegeven (oververhittingsbeveiliging).

De vereiste tijd is afhankelijk van de

– uitgangstemperatuur van het voedsel.
  Voedsel uit de koelkast moet langer worden verwarmd, bereid dan voedsel op kamertemperatuur.

– Aard en toestand van het voedsel.
  Verse groenten bevat meer water dan bewaarde groenten en hebben dus een kortere bereidingstijd.

– Frequentie waarmee het voedsel wordt geroerd of gekeerd.
  Door regelmatig te roeren of te keren, wordt de warmte gelijkmatiger verdeeld en is het voedsel sneller klaar.

– Hoeveelheid voedsel.

  Vuistregel:
  Dubbele hoeveelheid = bijna dubbel zoveel tijd.

  Kleinere hoeveelheid = een evenredig kortere tijd.

– Vorm en materiaal van het kookgerei.

■ Start het ontdooi-, verwarmings- of bereidingsproces door op de toets Start te drukken.
De verlichting in de ovenruimte gaat aan.

U kunt een proces enkel starten als de toesteldeur gesloten is.

Downloaded from www.vandenborre.be

Melding "door"

De melding "door" op het display geeft aan dat het toestel niet mag worden gestart als er geen voedsel in de ovenruimte zit.

Het toestel kan op die manier beschadigd raken.

Als u op de toets Start drukt terwijl de deur voordien niet werd geopend, verschijnt **door** op het display. Er zit mogelijk nog geen voedsel in het toestel, want de deur werd gedurende relatief lange tijd (ongeveer 20 minuten) niet geopend. De startfunctie blijft geblokkeerd tot de deur wordt geopend.

Ontdooi-, verwarmings- of bereidingsproces onderbreken / verder zetten

U kunt een **proces** altijd . . .

. . . **onderbreken:**

- Druk op de toets Stop/C of open de toesteldeur.

  De tijd wordt gestopt.

. . . **verder zetten:**

- Sluit de deur en druk op de toets Start.

  Het proces wordt verder gezet.

Instelling wijzigen

Als u na het starten van het proces vaststelt dat . . .

. . . het **microgolfvermogen** te hoog of te laag is ingesteld:

- Stel het nieuwe microgolfvermogen in.

. . . de ingestelde **tijd** te kort of te lang is:

- Onderbreek het proces (druk 1 keer op de toets Stop/C), stel de nieuwe tijd in met de draaiknop voor tijd en gewicht en zet het proces verder (druk op de toets Start);

Een andere mogelijkheid is:

- Als u terwijl het toestel in werking is op de toets Start drukt, wordt de tijd telkens met 1 minuut verlengd (uitzondering: bij het hoogste microgolfvermogen telkens met 30 seconden).

Ontdooi-, verwarmings- of bereidingsproces wissen

- Druk 2 keer op de toets Stop/C.

Na afloop van een proces

Als het proces ten einde is, weerklinkt een geluidssignaal. De verlichting van de ovenruimte gaat uit.

Gedurende de eerste 20 minuten na het einde van het programma weerklinkt om de 5 minuten een kort herinneringssignaal.

- Als u het signaal vroegtijdig wenst uit te schakelen, drukt u op de toets Stop/C.

Downloaded from www.vandenborre.be

Warmhoudautomaat

De warmhoudautomaat wordt automatisch ingeschakeld als na afloop van een bereiding op een microgolfvermogen van minstens 450 Watt de deur gesloten blijft en er niet op een toets wordt gedrukt.
De warmhoudautomaat wordt na ca. 2 minuten ingeschakeld, dit gedurende maximaal 15 minuten op een microgolfvermogen van 80 Watt.

Op het display ziet u ♨, 80 W en **H:H**.

Als u terwijl de warmhoudautomaat in werking is de deur opent of een toets, de functiekiezer of de draaiknop voor tijd en gewicht bedient, wordt de werking afgebroken.

De warmhoudfunctie kan niet afzonderlijk worden ingesteld.

Quick-start (programmeerbaar)

Het volstaat op de toets Start / ◈ te drukken om het toestel op het hoogste microgolfvermogen te starten.
U kunt kiezen uit drie geprogrammeerde tijden:

- 30 sec.: 1x op de toets Start /◈ drukken
- 1 min.: 2x op de toets Start /◈ drukken
- 2 min.: 3x op de toets Start /◈ drukken

Als u 4 keer na elkaar op de toets Start / ◈ drukt, wordt weer de eerste geprogrammeerde tijd gebruikt enz.

Als u terwijl het toestel in werking is op de toets Start drukt, wordt de bereidingstijd telkens met 30 seconden verlengd.

Tijden programmeren

U kunt de geprogrammeerde tijden wijzigen.

- Selecteer met de toets Start / ◈ de gewenste geheugenruimte (1x, 2x of 3x drukken) en hou de toets Start / ◈ ingedrukt.
- Wijzig tegelijk de tijd met de draaiknop voor tijd en gewicht (max. 15 minuten).
  Als u de toets Start / ◈ loslaat, start het gewijzigde programma.

> De door u geprogrammeerde tijden worden in geval van een stroomonderbreking gewist en moeten dan opnieuw worden ingegeven.

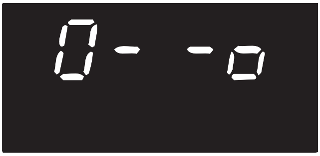
Downloaded from www.vandenborre.be

Bedieningsvergrendeling

De bedieningsvergrendeling voorkomt dat het toestel ongewenst wordt bediend.

De bedieningsvergrendeling inschakelen

- Hou de toets Stop/C ingedrukt tot een geluidssignaal weerklinkt en het sleutelsymbool op het display verschijnt:



Het sleutelsymbool gaat na korte tijd uit.

Als een toets, de draaiknop voor tijd en gewicht of de functiekiezer wordt bediend, verschijnt het sleutelsymbool opnieuw.

> De bedieningsvergrendeling moet na een stroomonderbreking opnieuw worden ingeschakeld.

De bedieningsvergrendeling opheffen

- Hou de toets Stop/C opnieuw ingedrukt tot u een geluidssignaal hoort als u de bedieningsvergrendeling wenst op te heffen.

Kookwekkertijd instellen

Voor bereidingen buiten de microgolfoven kunt u de kookwekkerfunctie gebruiken, bijvoorbeeld als u eieren kookt.

De ingestelde tijd telt in stappen van seconden af.

- Druk op de toets 🔔.
  De waarde 0:00 wordt knipperend weergegeven en het symbool 🔔 brandt.
- Stel de gewenste kookwekkertijd in met de draaiknop voor tijd en gewicht.
- Druk op de toets Start om het proces te starten.
  De ingestelde kookwekkertijd wordt echter ook zonder op Start te drukken na enkele seconden afgeteld.
- Als de kookwekkertijd verstreken is, weerklinkt een geluidssignaal, de dagtijd verschijnt en het symbool 🔔 knippert.
- Druk 1 keer op de toets Stop/C, zodat het symbool 🔔 verdwijnt.

Kookwekkertijd corrigeren

- Druk op de toets Stop/C.
  De lopende kookwekkertijd wordt beëindigd.
- Stel de nieuwe kookwekkertijd in zoals hierboven beschreven.

Downloaded from www.vandenborre.be

Kookwekkertijd in combinatie met een bereidingsproces

De kookwekkertijd kan onafhankelijk van een lopend bereidingsproces worden ingesteld en wordt dan op de achtergrond afgeteld.

- Druk tijdens het bereidingsproces op de toets 🔔.
  De waarde 0:00 wordt knipperend weergegeven en het symbool 🔔 brandt.
- Stel de gewenste kookwekkertijd in met de draaiknop voor tijd en gewicht.
- Wacht enkele seconden en de ingestelde kookwekkertijd wordt afgeteld.
  Na enkele seconden verschijnt het lopende bereidingsproces weer op het display. De kookwekkertijd die op de achtergrond loopt, wordt aangegeven met het symbool 🔔.

In dit geval kunt u niet op de toets Start drukken om de kookwekkertijd te starten, want daardoor zou de duur van het lopende bereidingsproces met een minuut worden verlengd.

Kookwekkertijd opvragen

- Druk op de toets 🔔.
  De huidige waarde voor de kookwekkertijd wordt weergegeven.

Downloaded from www.vandenborre.be

De grill kan in vier standen worden gebruikt: de gewone grillfunctie (grill zonder microgolven) en drie combinatiefuncties, waarbij de grill wordt gecombineerd met een bepaald microgolfvermogen.

Als de totale grilltijd < 15 minuten bedraagt, dient u de grill ongeveer 5 minuten voor te verwarmen.

Om de sneetjes vlees of vis aan beide zijden gelijkmatig te grillen, dient u de sneetjes na de helft van de grilltijd om te keren. Platte sneetjes en stukken dient u slechts een keer om te keren, grote dikke stukken verschillende keren.

De grilltijden zijn enkel als richtwaarden bedoeld, want vooral bij grillen zijn de tijden in hoge mate afhankelijk van het soort en de dikte van het voedsel en van het gewenste resultaat.

Als u rechtstreeks op het rooster grilt, is het aangewezen de glazen afdruipschaal onder het rooster te schuiven om het vet op te vangen.

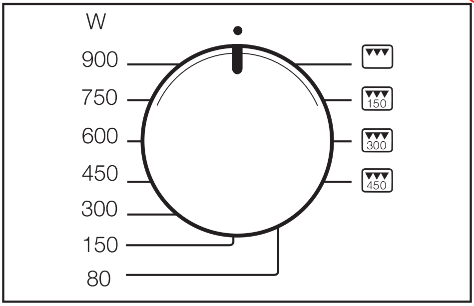
- Plaats het voedsel in een geschikte recipiënt.
- Zet de glazen afdruipschaal, het rooster in combinatie met de glazen afdruipschaal of het kookgerei met het voedsel op de draaibodem.

> Wanneer het toestel in werking is worden het rooster en de glazen afdruipschaal heet.
> Er is gevaar voor verbranding!

De glazen afdruipschaal en het rooster kunnen gemakkelijker worden gereinigd als ze onmiddellijk na het grillen in een sopje worden ingeweekt.

Grillfunctie (grill zonder microgolven)

Deze functie is ideaal om plat voedsel zoals steaks of worstjes te grillen.



- Draai de functiekiezer op het symbool .
  Op het display brandt het grillsymbool en 0:00 knippert.
- Stel de gewenste tijd in met de draaiknop voor tijd en gewicht.
- Druk op de toets Start.
  Als het bereidingsproces ten einde is, weerklinkt een geluidssignaal.

Tijd wijzigen

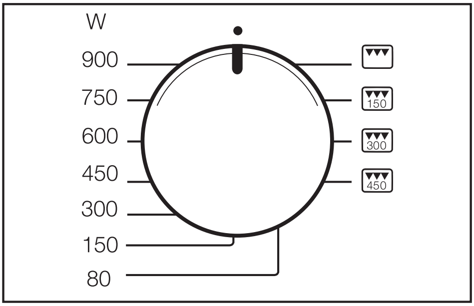
U kunt de tijd aanpassen terwijl het toestel in werking is door het bereidingsproces te onderbreken (druk op de toets Stop/C). Wijzig de tijd en zet vervolgens het bereidingsproces verder (druk op de toets Start).
Bovendien kunt u, door op de toets Start te drukken terwijl het toestel in werking is, de tijd telkens met één minuut verlengen.

Ter hoogte van de grill wordt het plafond van de ovenruimte na verloop van tijd lichtjes blauw. Dit zijn onvermijdbare gebruikssporen, die echter geen negatieve invloed hebben op de goede werking van het toestel.

Combinatiefuncties (microgolven en grill)

Deze functies zijn vooral geschikt om te gratineren en te bruineren. De microgolven maken het voedsel gaar, de grill bruineert.

De grill kan met drie verschillende microgolfvermogens worden gecombineerd:
150, 300 en 450 Watt.
Terwijl het toestel in werking is kunt u op elk moment wisselen tussen de drie combinatiefuncties zonder het bereidingsproces te onderbreken.



- Draai de functiekiezer op de gewenste combinatiefunctie 150, 300 of 450.
  Op het display ziet u ≋, het microgolfvermogen en het grillsymbool.
  De waarde 0:00 wordt knipperend weergegeven.
- Stel de gewenste tijd in met de draaiknop voor tijd en gewicht.
- Druk op de toets Start.
  Als het bereidingsproces ten einde is, weerklinkt een geluidssignaal.

Tijd wijzigen

U kunt de tijd indien gewenst aanpassen terwijl het toestel in werking is door het bereidingsproces te onderbreken (druk op de toets Stop/C). Wijzig de tijd en zet vervolgens het bereidingsproces verder (druk op de toets Start).

Bovendien kunt u, door op de toets Start te drukken terwijl het toestel in werking is, de bereidingstijd telkens met één minuut verlengen.

Downloaded from www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be

Gebruik

De gourmetplaat wordt zeer heet. Neem de hete plaat dus enkel vast met keukenhandschoenen. Leg de gourmetplaat op een temperatuurbestendige onderlegger.

Vóór het eerste gebruik

Voor het eerste gebruik giet u 400 ml water en 3 tot 4 eetlepels azijn of citroensap in de plaat en verwarmt u de plaat gedurende 5 minuten op 450 (450 Watt + grill).

Dankzij de coating van de gourmetplaat komt het voedsel gemakkelijk los en kunt u de plaat gemakkelijk reinigen. Teflon-achtige coatings zijn gevoelig voor sneden en krassen. Snij het voedsel dus niet op de plaat.
Om voedsel te roeren en om te keren, gebruikt u hulpmiddelen uit hout of kunststof. Scherpe of metalen voorwerpen beschadigen de coating.

Aanbraden / bruineren

Gebruik bij het braden weinig vet of olie. Dankzij de antiaanbaklaag bakt er niets vast en kunt u gerechten kaloriearm bereiden.

Hou de gourmetplaat in de gaten als u olie of vet gebruikt. Olie en vet kunnen door oververhitting ontvlammen. Brandgevaar!

- Bereid het voedsel voor, zodat u het onmiddellijk na het verwarmen in de hete plaat kunt doen.
- Plaats de gourmetplaat rechtstreeks op de draaibodem.

Plaats de plaat niet op het rooster en zorg voor een afstand van ongeveer 2 cm tot de wand van de ovenruimte. Zo voorkomt u dat er zich vonken vormen waardoor de plaat en de ovenruimte beschadigd kunnen raken.

- Verwarm de plaat gedurende maximaal 5 minuten op 450 (450 Watt + grill).

Als de plaat leeg is, mag u deze niet oververhitten.
Anders raakt de coating beschadigd.

Als u olie gebruikt om te braden, kunt u de olie samen met de plaat verwarmen, of de olie afzonderlijk verwarmen en daarna in de plaat doen.

Boter pas toevoegen nadat de plaat werd verwarmd, want boter is temperatuurgevoeliger dan olie en zou te donker kunnen worden.

Vlees, gevogelte, vis en groenten altijd goed afdrogen voor u deze producten op de gourmetplaat legt.

Gebruik de gourmetplaat niet om reeds gekookte eieren te bereiden of te verwarmen. De eieren kunnen uiteenspatten.

Downloaded from www.vandenborre.be

Praktijkvoorbeelden

Plaats de gourmetplaat op de draaibodem. Verwarm de gourmetplaat maximaal 5 minuten voor op 450 (450 Watt + grill).

Fishsticks (diepvries), 150 g + 2 EL olie
450, 3 - 4 min. per zijde

Hamburgers, 2 stuks + 2 EL olie
450, 3 - 4 min. per zijde

Kroketten (diepvries), 10 - 12 stuks + 2 EL olie
450, 6 - 8 min., regelmatig omkeren

Filetsteak, ca. 200 g
150, ca. 5 min. per zijde (afhankelijk van gewenste gaarheid)

Pizza (diepvries), 300 g,
450, 7 - 9 min.

Pizza, vers, zonder voorverwarmen
450, ca. 15 min. (afhankelijk van beleg)

Recepten

De tijd naast "Klaar te maken in" geeft aan hoe snel u het gerecht kunt klaarmaken (voorbereidingswerk + bereiding). Rusttijden of tijden voor het marineren van levensmiddelen dienen erbij te worden opgeteld.

Croque-monsieur (3 porties)

Klaar te maken in: 10-15 minuten

6 sneetjes toastbrood
30 g zachte boter
75 g geraspte emmentaler
3 sneden gekookte ham

De sneden toastbrood insmeren met boter. De kaas over de drie sneetjes toast verdelen, en er telkens een sneetje ham op leggen. De overige drie sneetjes toastbrood met de beboterde zijde op de ham leggen. De sneetjes toast op de gourmetplaat leggen, die gedurende ongeveer 5 minuten op 450 Watt + grill werd verwarmd. Op de draaibodem plaatsen, en elke zijde gedurende ongeveer 3 minuten op 450 Watt + grill bruineren.

Per portie: 1396 kJ / 334 kcal,
E 16 g, F 21 g, KH 19 g.

Andere vullingen zijn bijvoorbeeld uitgelekte tonijn natuur en zeer dun gesneden uiringen of ananasschijven, kaas en gekookte ham.

Downloaded from www.vandenborre.be

Groentenpan (3 porties)

Klaar te maken in: 25-35 minuten

2 uien
2 eetlepels olie
100 g schoongemaakte oesterzwammen of champignons
150 g kleine wortels (diepvries) of wortelschijfjes
100 g broccoliroosjes
1 rode paprika of 100 g paprikareepjes (diepvries)
1 tomaat
Zout, peper
30 g geraspte parmezaan

De uien in dunne ringen snijden, de paprika halveren, in vieren delen, lijsten en pitjes verwijderen en in reepjes snijden. Tomaat in blokjes snijden. De gourmetplaat op de draaibodem plaatsen en gedurende ongeveer 5 minuten verwarmen op 450 Watt + grill. De olie en de uiringen toevoegen. De plaat weer op de draaibodem plaatsen en gedurende ongeveer 2 minuten op 450 Watt + grill bruineren. Oesterzwammen, wortels, broccoli, paprikareepjes, tomatenblokjes en kruiden toevoegen, vermengen. Gedurende ongeveer 6 minuten garen op 450 Watt + grill. Omkeren en voor het serveren bestrooien met parmezaan.

Per portie: 373 kJ / 89 kcal,
E 7 g, F 3 g, KH 8 g.

Zelfgemaakte aardappelrösti (2 porties)

Klaar te maken in: 25-30 minuten

400 g geschilde aardappelen
2 kleine uien
50 g geraspte emmentaler
Zout, peper
20 g boter

Aardappelen en uien grof raspen, vermengen met kaas, zout en peper. De gourmetplaat op de draaibodem plaatsen en gedurende ongeveer 5 minuten verwarmen op 450 Watt + grill. De boter in de gourmetplaat doen en laten smelten. De aardappelmassa toevoegen, aandrukken. De gourmetplaat op de draaibodem plaatsen en gedurende ongeveer 8 minuten op 450 Watt + grill laten garen. Omkeren en nog eens 4 minuten goudgeel laten garen.

Per portie: 1.347 kJ / 322 kcal,
E 11 g, F 16 g, KH 33 g.

Een heerlijke snack met gerookte zalm of gesnipperde ham en room.

Downloaded from www.vandenborre.be

Varkensfilet "Lucullus"
(2 porties)

Klaar te maken in: 15-20 minuten

1 varkensfilet (ongeveer 400 g)
4 reepjes doorregen spek
Zout, peper
10 g boter
200 g champignons in schijfjes
200 ml room
2 eetlepels brandewijn

De varkensfilet in vier sneden snijden. Elke snede met zout en peper kruiden, omwikkelen met een laagje hamspek, eventueel met een prikker vaststeken. De gourmetplaat op de draaibodem plaatsen en gedurende ongeveer 5 minuten verwarmen op 450 Watt + grill. De boter in de gourmetplaat doen, de filetsneetjes toevoegen. Op de draaibodem plaatsen, en elke zijde gedurende ongeveer 3 minuten op 450 Watt + grill laten garen. Het vlees uitnemen en afgedekt warm houden. De champignons, de room en de brandewijn toevoegen aan de braadfond en gedurende ongeveer 4 minuten op 900 Watt stoven. Samen met het vlees serveren.

Per portie: 3.516 kJ / 840 kcal,
E 44 g, F 70 g, KH 4 g.

Varkensfilet "pikant"

Klaar te maken in: 10-12 minuten

1 varkensfilet in 4 sneden snijden. In de verwarmde gourmetplaat elke zijde ongeveer 4 minuten laten garen op 450 Watt + grill. Daarna 50 ml witte wijn, 125 ml room, 2 eetlepels klassieke bloemsaus en 150 g roquefort toevoegen, omroeren en nog eens 3 minuten laten garen.

Pikante kipblokjes
(3 porties)

Klaar te maken in: 25-35 minuten

600 g kippenfilet
2 eetlepels olie
2 eetlepels witte wijn
2 eetlepels appelsap
1 eetlepel citroensap
Zout, zwarte peper
1 theelepel currypoeder
1 mespuntje gemalen rozemarijn
1 mespuntje gemalen gember
1 mespuntje cayennepeper
$^{1}/_{2}$ theelepel tabasco
20 g boter

De filet in blokjes van ongeveer 2 x 2 cm snijden. De overige ingrediënten, behalve de boter, met elkaar vermengen en over de blokjes gieten. Vermengen en ongeveer 30 minuten laten marineren. De gourmetplaat op de draaibodem plaatsen. Gedurende 5 minuten verwarmen op 450 Watt + grill. De boter toevoegen, daarna de licht uitgelekte vleesblokjes. De plaat op de draaibodem plaatsen en gedurende 4 minuten garen op 450 Watt + grill, omkeren en met dezelfde instelling nog eens 4 minuten garen. Als er zich te veel vleesjus vormt, waardoor het vlees slechts lichtjes bruin wordt, eventueel een beetje vleesjus verwijderen.

Per portie: 973 kJ / 233 kcal,
E 34 g, F 7 g, KH 9 g.

Downloaded from www.vandenborre.be

Zalmfilet "natuur"
(2 porties)

Klaar te maken in: 5-10 minuten

2 stuks zalmfilet (van 150 g)
1 eetlepel citroensap
Zout, witte peper

De sneden zalmfilet bedruppelen met citroensap, ongeveer 10 minuten laten rusten. De gourmetplaat op de draaibodem plaatsen en gedurende ongeveer 5 minuten verwarmen op 450 Watt + grill. De zalmfilet afdrogen met keukenpapier en gekruid op de gourmetplaat plaatsen, lichtjes aandrukken. Op de draaibodem plaatsen, en elke zijde gedurende ongeveer $1^1/_2$ - 2 minuten op 450 Watt + grill laten garen.

Per portie: 1.268 kJ / 303 kcal,
E 30 g, F 20 g, KH 8 g.

De zalm serveren met rijst, Hollandse saus of gebruinde boter en een frisse bladsalade.

Downloaded from www.vandenborre.be

Ananastaart

Klaar te maken in: 20-25 minuten

Deeg:
2 eieren
80 g suiker
1 $^1/_2$ rijpe banaan
30 g geraspte chocolade
100 g bloem
$^3/_4$ theelepel bakpoeder

Garnering:
1 blik ananas in stukjes
(uitgelekt gewicht 240 g)
1 $^1/_2$ eetlepel bruine suiker
1 $^1/_2$ eetlepel geraspte kokosnoot

Eieren en suiker schuimig kloppen. De bananen met een vork pletten en toevoegen aan de eiermassa. De met bakpoeder en geraspte chocolade gemengde bloem eronder roeren. Het deeg in de gourmetplaat aanbrengen. De uitgelekte stukjes ananas over het deeg verdelen, bestrooien met suiker en geraspte kokosnoot. De plaat op de draaibodem plaatsen. De ananastaart gedurende 10 minuten goudgeel laten garen op 450 Watt + grill. In 8 stukken snijden.

Per portie: 1.108 kJ / 265 kcal, E 5 g, V 5 g, KH 50 g.

Snelle amandeltaart

Klaar te maken in: 20-25 minuten

Deeg:
100 g bloem
$^1/_2$ afgestreken theelepel bakpoeder
75 g boter of margarine
30 g suiker

Garnering:
75 g boter
100 g fijngehakte amandelpitten
$^1/_3$ flesje bitteramandelessence
30 g suiker
$^1/_2$ pakje vanillesuiker
75 ml room
Om te bestrijken:
50 g abrikozenconfituur

Bloem, bakpoeder, vet en suiker tot een glad deeg kneden. Het deeg in een gourmetplaat doen, en daarbij een rand van ca. 1 cm hoogte voorzien. De gourmetplaat op de draaibodem plaatsen en het deeg gedurende 4 minuten voorgaren op 450 Watt + grill. Voor het beleg de boter smelten, de overige ingrediënten toevoegen, omroeren en ongeveer 5 minuten zacht laten koken. Deze amandelmassa heet over het deeg verdelen. De gourmetplaat op de draaibodem plaatsen en de amandeltaart gedurende 5 minuten goudgeel bakken op 450 Watt + grill. Even laten afkoelen, daarna met de omgeroerde abrikozenconfituur bestrijken. In 8 stukken snijden.

Per portie: 2.017 kJ / 482 kcal, E 6 g, V 35 g, KH 34 g.

Downloaded from www.vandenborre.be

Alle automatische programma's zijn afhankelijk van het gewicht.

Nadat u een programma hebt gekozen, stelt u het gewicht van de levensmiddelen in. Het toestel gebruikt automatisch de tijd die voor het gewicht is voorzien.

Respecteer de wachttijd (aantal minuten op kamertemperatuur na afloop), zodat de warmte zich gelijkmatig in het voedsel verdeelt.

Automatische ontdooiprogramma's

U kunt kiezen uit vijf programma's om verschillende soorten levensmiddelen te ontdooien (toets). De wachttijd bedraagt bij Ad 3 maximaal 30 minuten, afhankelijk van het gewicht. Bij de andere programma's bedraagt deze ca. 10 minuten.

Ad 1 Steak, kotelet (0,2 - 1,0 kg)

Ad 2 Gehakt (0,2 - 1,0 kg)

Ad 3 Kip (0,9 - 1,8 kg)

Ad 4 Taart (0,1 - 1,4 kg)

Ad 5 Brood (0,1 - 1,0 kg)
Dit programma is erg geschikt voor het ontdooien van gesneden brood. Leg de sneetjes indien mogelijk verspreid in het toestel. Na de helft van de tijd weerklinkt een geluidssignaal dat aangeeft dat u de sneetjes dient om te keren.

Automatische bereidingsprogramma's

U kunt kiezen uit vier programma's voor diepvriesproducten en acht programma's voor verse producten. De wachttijd voor deze programma's bedraagt telkens ca. 2 minuten.

> Gebruik het deksel alleen voor de solofunctie (microgolven zonder grill).
> Gebruik het deksel nooit wanneer de grill is ingeschakeld (programma's AC 4 tot AC 8)
> De kunststof van het deksel kan vervormd raken en smelten.

Diepvriesproducten bereiden

AC 1 Groenten (0,1 - 0,6 kg)

AC 2 Kant-en-klaargerecht, doorroerbaar (0,3 - 1,0 kg)

AC 3 Ovenschotel, gratin (0,2 - 0,6 kg)

AC 4 Frieten (0,2 - 0,4 kg)

Verse producten bereiden

AC 1 Groenten (0,1 - 0,6 kg)

AC 2 Aardappelen (0,1 - 0,8 kg)

AC 3 Vis (0,5 - 1,5 kg)

AC 4 Brochettes (0,2 - 0,8 kg)

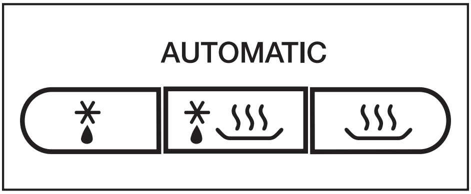
AC 5 Gegrilde kip (0,9 - 1,8 kg)

AC 6 Kippenbouten (0,25 - 1,0 kg)

AC 7 Visovenschotel (0,5 - 1,5 kg)

Downloaded from www.vandenborre.be

AC 8 Gratins/ovenschotels, bijv. aardappelgratin (0,5 - 1,5 kg)



- Druk herhaaldelijk op de betreffende toets tot het gewenste automatische programma op het display verschijnt: voor het programma AC 5 (Gegrilde kip) drukt u bijv. 5 keer op de toets .

Op het display knippert een "g" die aangeeft dat u een gewicht moet instellen; het programma (bijv. AC 5) en de symbolen voor de functies worden weergegeven (voor microgolven en voor de grill).

- Stel het gewicht in met de draaiknop voor tijd en gewicht.

- Druk op de toets Start.

De tijd die overeenkomt met het gewicht, telt af en de symbolen van de actieve functies (en/of) worden weergegeven.

Als de helft van de bereidingstijd verstreken is, weerklinkt een geluidssignaal.

- Onderbreek het programma om het voedsel indien mogelijk te keren of om te roeren, en zet het programma dan verder.

Indien gewenst kunnen de geprogrammeerde tijden terwijl het toestel in werking is met enkele minuten worden verlengd (druk herhaaldelijk op de toets Start tot de gewenste tijd op het display verschijnt). Bij alle programma's kan de tijd slechts met enkele minuten worden verlengd.

Als het bereidingsproces ten einde is, weerklinkt een geluidssignaal.
De verlichting van de ovenruimte gaat uit.

Downloaded from www.vandenborre.be

Hieronder vindt u enkele receptideeën voor de automatische programma's "Verse producten bereiden", die u kunt aanvullen of waarop u kunt variëren.

> Belangrijk is dat u de aanwijzingen op het gebied van gewicht volgt. Als u de gewichtsrichtlijnen niet volgt, zal het voedsel mogelijk niet voldoende gaar zijn.

AC 1 Groenten

Maak de groenten schoon, verwerk ze en doe ze in een schotel. Doe er naar gelang de versheid en het vochtgehalte 3-4 eetlepels water bij en wat zout of andere kruiden. Stel het gewicht in (reken dat van het water erbij), dek de schotel af en bereid het gerecht in het toestel. Na ongeveer de helft van de bereidingstijd weerklinkt een geluidssignaal dat aangeeft dat u het gerecht dient om te keren of om te roeren.

Als u groenten in saus bereidt, dient u bij het instellen van het gewicht dat van de ingrediënten van de saus erbij te rekenen. Respecteer de maximale gewichtsinstellingen.

Worteltjes in kervelroomsaus (2 porties)

Klaar te maken in: 25-35 minuten

350 g schoongemaakte wortels
5 g boter
50 ml groentebouillon (instant)
75 g crème fraîche
1 eetlepel witte wijn
Zout, peper
1 snuifje suiker
1/2 theelepel mosterd
1-2 eetlepels verse, fijngehakte kervel of
1 eetlepel gedroogde en gemalen kervel
Ca. 1 eetlepel maizena

Snij de wortels in reepjes (ca. 3-4 mm dik) of schijfjes (3-4 mm).
Meng de boter met de bouillon, crème fraîche en alle andere ingrediënten en doe dit mengsel met de wortels in een schotel.
Dek de schotel af en bereid het gerecht in het toestel. Wanneer het geluidssignaal weerklinkt, roert u het gerecht om.

Instelling: Verse producten AC 1
Gewicht: 525 g
Niveau: draaibodem

Per portie: 1.040 kJ / 249 kcal,
E 3 g, F 18 g, KH 18 g

Downloaded from www.vandenborre.be

AC 2 Aardappelen

Met dit programma kunt u gekookte aardappelen, in de schil gekookte aardappelen en in bouillon gekookte aardappelen bereiden. Stel het gewicht van de aardappelen en de vloeistof in.

Doe de geschilde aardappelen druipnat in een schotel, zout ze, dek de schotel af en bereid de aardappelen in het toestel.

Als het om in de schil gekookte aardappelen gaat, voegt u per aardappel ongeveer 1 eetlepel water toe. Doorprik de schil van de aardappelen met een vork of een tandenstoker en bereid ze afgedekt in het toestel.

Goudgele aardappelen (3 porties)

Klaar te maken in: 25-35 minuten

500 g geschilde aardappelen
1 fijngesnipperde ui
10 g boter
1-2 eetlepels currypoeder
250 ml groentebouillon (instant)
50 ml room
125 g erwten (diepgevroren)
Zout, peper

Snij de aardappelen in grote stukken (ca. 3 x 3 cm) of gebruik kleine aardappelen.
Doe alle ingrediënten in een voldoende grote schotel en meng alles.
Bereid het gerecht afgedekt in het toestel. Wanneer het geluidssignaal weerklinkt, roert u alles goed om en zet u de bereiding verder.

Instelling: Verse producten AC 2
Gewicht: 1.000 g
Niveau: draaibodem

Per portie: 976 kJ / 233 kcal,
E 7 g, F 9 g, KH 32 g

AC 3 Vis
Vis met curry (4 porties)

Klaar te maken in: 35-45 minuten

300 g ananas in stukjes
1 rode paprika
1 kleine banaan
500 g roodbaarsfilet
3 eetlepels citroensap
30 g boter
100 ml witte wijn
100 ml ananassap
Zout, suiker, chilipeper
2 eetlepels maizena

Kruid de visfilets, doe ze in een schotel en besprenkel ze met citroensap.

Snij de paprika in vieren. Verwijder de zaadjes en de zaadlijsten en snij het vruchtvlees in smalle reepjes. Schil de banaan en snij ze in schijfjes. Doe de schijfjes banaan, de reepjes paprika en de stukjes ananas bij de vis en meng alles goed. Doe de boter erbij.
Meng de wijn met het ananassap en de maizena en doe dit mengsel bij de vis in de schotel. Meng alles goed en bereid het gerecht afgedekt in het toestel.

Instelling: Verse producten AC 3
Gewicht: ca. 1.200 g
Niveau: draaibodem

Per portie: 1.387 kJ / 331 kcal,
E 24 g, F 11 g, KH 28 g

Downloaded from www.vandenborre.be

AC 4 Brochettes

Varkensbrochettes (8 brochettes)

Klaar te maken in: 25-35 minuten
+ 1 uur rusttijd

1 varkensfilet, ca. 300 g
1 rode paprika
2 uien

Voor het marineren:
8 eetlepels spijsolie
Peper, zout, mild paprikapoeder, chilipoeder

8 brochettestokjes

Snij de varkensfilet in 16 stukjes. Maak de paprika schoon en snij hem in stukjes. Deel beide uien telkens in achten. Spies afwisselend stukjes vlees, paprika en ui op de brochette.
Meng de ingrediënten voor de marinade goed en bestrijk de brochette met dit mengsel. Laat de marinade ongeveer 1 uur intrekken.
Leg de spies op het grillrooster en plaats het rooster samen met de glazen afdruipschaal in het toestel. Keer de brochettes na ongeveer de helft van de grilltijd (geluidssignaal) om.

Instelling: Verse producten AC 4
Gewicht: per brochette ca. 100 g
Niveau: rooster en glazen afdruipschaal op draaibodem

Per brochette: 880 kJ / 210 kcal,
E 7 g, F 20 g, KH 1 g

Kipbrochettes (8 brochettes)

Klaar te maken in: 25-35 minuten
+ 1 uur rusttijd

4 kippenborstfilets (elk ongeveer 120 g)
4 schijfjes ananas (blik)
16 abrikozenhelften (blik)

Voor het marineren:
4 eetlepels spijsolie
4 eetlepels sesamolie
Peper, zout,
1/2 theelepel scherp paprikapoeder
1/2 theelepel currypoeder
Een beetje chilipoeder
Afhankelijk van uw voorkeur: gemalen gember of gemalen koriander

8 brochettestokjes

Snij elke kippenborstfilet in 4 stukjes.
Snij de schijfjes ananas in 4 stukjes.
Laat de abrikozenhelften goed uitdruppen.
Meng alle ingrediënten voor de marinade goed.

Spies afwisselend stukjes kip, ananas en abrikoos op de brochettestokjes.
Bestrijk ze met de marinade en laat deze ongeveer 1 uur intrekken.
Leg de spies op het grillrooster en plaats het rooster samen de glazen afdruipschaal in het toestel. Keer de brochettes na ongeveer de helft van de bereidingstijd (geluidssignaal) om.

Instelling: Verse producten AC 4
Gewicht: per brochette ca. 100 g
Niveau: rooster en glazen afdruipschaal op draaibodem

Per brochette: 967 kJ / 231 kcal,
E 14 g, F 16 g, KH 9 g

Downloaded from www.vandenborre.be

AC 5 Gegrilde kip

Doe de kip in tweeën. Bestrijk de helften zoals gewoonlijk met boter of olie en kruid ze. Leg de helften eerst met de gesneden kant naar boven op het grillrooster en plaats het rooster samen met de glazen afdruipschaal in het toestel. Keer de kippenhelften na ongeveer de helft van de bereidingstijd (geluidssignaal) om en zet de bereiding verder.

AC 6 Kippenbouten

Bestrijk de kippenbouten zoals gewoonlijk met boter of olie en kruid ze. Leg ze op het grillrooster en plaats het rooster samen met de glazen afdruipschaal in het toestel. Keer de kippenbouten na ongeveer de helft van de bereidingstijd (geluidssignaal) om en zet de bereiding verder.

Over AC 5 en AC 6

Als u wilt dat uw gevogelte mooi van kleur is, kruidt u het met paprika en curry. Deze kruiden zorgen ervoor dat het gevogelte lekker goudbruin wordt. Bovendien dragen ze bij tot de smaak.

AC 7 Visovenschotel

Visschotel van roodbaarsfilet (2 porties)

Klaar te maken in: 25-35 minuten

400 g roodbaarsfilet
3 eetlepels citroensap
Zout, witte peper
50 g boter
2 theelepels mosterd
1 fijngesnipperde ui
40 g geraspte gouda
20 g paneermeel
2 eetlepels fijngehakte dille

Besprenkel de visfilets met citroensap en laat ze ongeveer 10 minuten rusten. Smeer een vuurvaste schaal in met wat boter.
Dep de vis wat droog, kruid hem met zout en peper en leg hem in de schaal. Laat de boter smelten (450 W, 40-50 sec.) en meng die goed met de mosterd, ui, gouda, paneermeel en dille. Bestrijk de vis met dit mengsel. Bak de schotel goudbruin.

Instelling: Verse producten
AC 7
Gewicht: ca. 600 g
Niveau: draaibodem

Per portie: 2.196 kJ / 524 kcal,
E 43 g, F 34 g, KH 10 g

Downloaded from www.vandenborre.be

Gratin van roodbaars met tomaten (4 porties)

Klaar te maken in: 35-45 minuten

500 g roodbaarsfilet
2 eetlepels citroensap
500 g tomaten
Kruiden, kruidenzout
2 theelepels gemalen oregano
150 g geraspte gouda

Snij de roodbaarsfilets in stukken, besprenkel ze met citroensap en laat ze ongeveer 10 minuten rusten.
Kruid de tomaten en doe ze samen met de vis en de helft van de kaas in een vuurvaste schaal.
Kruid dit goed met kruidenzout en oregano en meng alles goed.
Strooi de rest van de kaas erover en laat het geheel onafgedekt gaar worden.

Instelling: Verse producten
AC 7
Gewicht: ca. 1.150 g
Niveau: draaibodem

Per portie: 1.185 kJ / 283 kcal,
E 33 g, F 15 g, KH 4 g

AC 8 Gratins/ovenschotels

Groentengratin (4 porties)

Klaar te maken in: ca. 40 minuten

400 g bloemkool of broccoli
400 g wortels

Voor de kaassaus:
20 g margarine
20 g bloem
300 ml groentebouillon (instant)
200 ml melk
100 g emmentaler (smeerkaas), in blokjes
50 g geraspte gouda
Zout, peper, gemalen muskaatnoot
1 eetlepel fijngehakte peterselie

Breek de bloemkool of broccoli in kleine roosjes en snij de wortels in dunne schijfjes (3 mm). Doe beide in een vuurvaste schaal (diameter ca. 24 cm) en meng dit goed.
Verwarm de margarine, doe de bloem erbij en voeg al roerend de bouillon en melk toe. Doe de emmentaler erbij en laat het geheel zachtjes sudderen tot de kaas gesmolten is. Kruid dit goed met zout, peper en nootmuskaat en doe de peterselie erbij.
Giet de saus over de groenten, bestrooi dit met de gouda en bereid de schotel onafgedekt in het toestel.

Instelling: Verse producten AC 8
Gewicht: 1.500 g
Niveau: draaibodem

Per portie: 1.048 kJ / 251 kcal,
E 12 g, F 16 g, KH 14 g

Downloaded from www.vandenborre.be

Aardappelgratin met kaas (4 porties)

Klaar te maken in: 25-30 minuten

500 g geschilde aardappelen
250 ml room
125 g crème fraîche
150 g geraspte gouda
1 teentje knoflook
Zout, zwarte peper, muskaat
Boter

Snij de aardappelen in dunne schijfjes. Meng ze met ongeveer 2/3 van de kaas en doe dit mengsel in een vuurvaste schaal (diameter ca. 24 cm) die u hebt ingevet en inwreven met het teentje knoflook.
Meng de room met de crème fraîche, kruid dit mengsel met zout, peper en muskaat en giet het over het mengsel van aardappelen en kaas. Strooi de rest van de kaas erover en laat het geheel onafgedekt gaar worden.

Instelling: Verse producten AC 8
Gewicht: 1.050 g
Niveau: draaibodem

Per portie: 2.277 kJ / 544 kcal,
E 15 g, F 43 g, KH 22 g

Downloaded from vandenborre.be

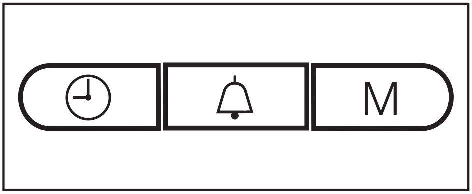
Eigen programma opslaan

U kunt een eigen programma opslaan. U kunt de geheugenruimte gebruiken voor een gerecht dat u vaak klaarmaakt. Het programma kan uit 1 tot 3 stappen bestaan (bijv. één minuut 600 Watt, daarna 2 minuten grill en daarna nog eens 3 minuten 150 Watt met grill).

Programmering

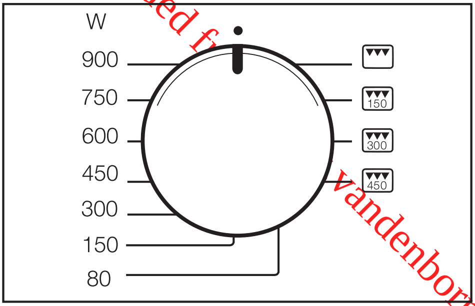
(bijv. programma met drie stappen)

- Kies eerst de functie voor de eerste stap.
- Kies nu de duur.



- Druk op de toets M.
  Op het display wordt het cijfer 1 weergegeven, het cijfer 2 knippert.
- Kies nu de tweede functie en de duur.
- Druk opnieuw op de toets M.
  Nu wordt het cijfer 2 weergegeven en het cijfer 3 knippert.
- Kies nu de derde functie en de duur.
  Druk op de toets M.

Na deze derde stap kunt u met de toets M door uw instelling bladeren en de ingevoerde waarden controleren.



- Om de programmering te beëindigen, draait u de functiekiezer op de 12-uurs-stand.
- Start het programma om de ingevoerde waarden op te slaan. Laat het programma alleen volledig lopen als het gerecht zich in de ovenruimte bevindt.

Als er geen voedsel in het toestel zit, dient u het programma onmiddellijk na de start te beëindigen (druk 2 keer op de toets Stop/C), zodat het toestel niet beschadigd raakt omdat er geen voedsel in de ovenruimte zit.

Programma's met één of twee stappen kunt u zoals hierboven beschreven opslaan. Als u de programmering wilt afsluiten, zet u de functiekiezer op de 12-uurs-stand en start u het programma. Als u een volgende stap wilt weergeven, drukt u op de toets M.

Ingevoerde waarden corrigeren

- Overschrijf het opgeslagen programma door een nieuwe programmering.

Downloaded from www.vandenborre.be

Eigen programma oproepen

- Draai de functiekiezer op de 12-uurs-stand.
- Druk op de toets M.
- Druk op de toets Start.

> In geval van een stroomonderbreking wordt het programma gewist. U dient het programma dan opnieuw op te slaan.

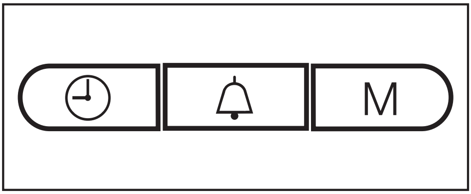
Instellingen van het toestel wijzigen

Downloaded from www.vandenborre.be

Voor sommige instellingen van uw toestel kunt u een alternatief kiezen.

De verschillende instellingen van het toestel die u kunt wijzigen, zijn aangegeven in de tabel.
De fabrieksinstellingen zijn in de tabel gemarkeerd met een sterretje *.

Om een toestelinstelling te wijzigen, gaat u als volgt te werk:



- Druk tegelijk op de toetsen ◷ en M en hou ze ingedrukt tot P 1 en ⊟ op het display worden weergegeven.
  Laat de toetsen vervolgens los, want als u te lang wacht, verschijnt de dagtijd weer op het display.

- Kies met de draaiknop voor tijd en gewicht de toestelinstelling die u wilt wijzigen (P 1 tot P 5 en P 0). Draai de draaiknop tot de gewenste instelling op het display verschijnt.

- Druk op de toets M om de instelling op te roepen.
  Op het display verschijnt S om aan te geven dat de instelling kan worden gewijzigd.

- Draai de draaiknop voor tijd en gewicht als u de instelling wilt wijzigen (zie tabel), en bevestig uw instelling door op de toets M te drukken (bij P 5 en P 0 houdt u de toets M ongeveer 4 seconden ingedrukt).

De wijziging van de toestelinstelling wordt opgeslagen. Op het display verschijnt opnieuw P en het cijfer van de toestelinstelling.

U kunt nu nog andere instellingen van het toestel op dezelfde manier wijzigen.

- Druk op de toets Stop/C om af te sluiten.

De gewijzigde toestelinstellingen blijven ook na een stroomonderbreking behouden.

Downloaded from www.vandenborre.be

Toestelinstelling		Instelmogelijkheden (* fabrieksinstelling)	
P 1	Nachtuitschakeling	S 0 *	De nachtuitschakeling is uitgeschakeld.
		S 1	De nachtuitschakeling is ingeschakeld. Van 23.00 uur tot 4.00 uur is de weergave van de dagtijd uitgeschakeld.
P 2	Warmhoudautomaat	S 1 *	De warmhoudautomaat is ingeschakeld.
		S 0	De warmhoudautomaat is uitgeschakeld.
P 3	Melding "door"	S 1 *	De melding "door" verschijnt als de deur gedurende ongeveer 20 minuten niet werd geopend. De startfunctie is dan geblokkeerd.
		S 0	De melding "door" verschijnt niet.
P 4	Herinneringssignaal	S 1 *	Het herinneringssignaal weerklinkt om de 5 minuten gedurende de eerste 20 minuten na het einde van het programma.
		S 0	Het herinneringssignaal is uitgeschakeld.
P 5	Demo-functie (voor de presentatie van het toestel in de winkel of op beurzen)	S 0 *	De demo-functie is niet actief. Als u een actieve demo-functie uitzet, verschijnt gedurende korte tijd _ _ _ _ op het display.
		S 1	De demo-functie is actief. Als u een toets, de functiekiezer of de draaiknop voor tijd en gewicht bedient, verschijnt gedurende korte tijd MES_ op het display. Het toestel kan worden bediend, maar de microgolven en de grill worden niet ingeschakeld.
P 0	Fabrieksinstellingen	S 1 *	De fabrieksinstellingen worden hersteld of zijn niet gewijzigd.
		S 0	De fabrieksinstellingen zijn gewijzigd.

Downloaded from www.vandenborre.be

Om levensmiddelen te verwarmen, gebruikt u volgend microgolfvermogen:

Dranken	900 watt
Gerechten	600 watt
Baby- en kindervoeding	450 watt

Baby- en kindervoeding mag niet te heet worden; verwarm ze dus slechts gedurende $^1/_2$ tot 1 minuut op 450 watt.

Tips voor het verwarmen

Verwarm gerechten afgedekt. Alleen gepaneerde gerechten moet u niet afdekken.

Maak gesloten bokalen altijd open. Bij potjes met kindervoeding moet u het deksel verwijderen.

Babyflessen mogen alleen zonder dop en speen worden verwarmd.

Zet altijd het bijgeleverde kookstaafje in de beker of het glas als u een vloeistof wilt verwarmen!

Verwarm geen hardgekookte eieren met de microgolfoven, ook geen hardgekookte eieren zonder schaal. De eieren kunnen uiteenspatten.

Voedsel uit de koelkast heeft meer tijd nodig om op te warmen dan voedsel op kamertemperatuur. De vereiste tijd voor het verwarmen is afhankelijk van de toestand, de hoeveelheid en de uitgangstemperatuur van het voedsel.

Zorg ervoor dat voedsel altijd voldoende wordt verwarmd.

Als u twijfelt of het voedsel voldoende werd verwarmd, stelt u beter een iets langere tijd in.

Grotere hoeveelheden voedsel moet u tijdens het verwarmen omroeren of omkeren. Omdat de buitenkant het eerst warm wordt, is het aan te raden de buitenste lagen naar het midden toe te roeren.

Na het verwarmen

Let op als u het kookgerei uit het toestel haalt! Het kookgerei kan heet zijn.

Het kookgerei wordt niet verwarmd door de microgolven (uitzondering: ovenbestendig aardewerk), maar door de warmteoverdracht van het voedsel.

Laat het voedsel na het verwarmen enkele minuten op kamertemperatuur staan, zodat de warmte zich gelijkmatiger in het voedsel verdeelt. De temperaturen stabiliseren zich.

Na het verwarmen moet u het voedsel altijd omroeren of schudden en de eet- en drinktemperatuur controleren. Dit geldt vooral voor baby- en kindervoeding!

Downloaded from www.vandenborre.be

Doe het voedsel in een schotel die geschikt is voor de microgolfoven en bereid het afgedekt.

Het is aangewezen om eerst een microgolfvermogen van 900 watt in te stellen en daarna een microgolfvermogen van 450 watt om de bereiding verder te zetten.

Om voedsel zoals **rijstpap** en **griesmeelpap** te bereiden, stelt u eerst 900 watt in en daarna 150 watt.

Tips voor het bereiden

De bereidingstijden voor groenten zijn afhankelijk van hun toestand.
Verse groenten bevatten meer water en worden daardoor sneller gaar.
Zijn de groenten niet meer helemaal vers, voeg dan vóór de bereiding een beetje water toe.

Voor voedsel uit de koelkast geldt een langere bereidingstijd dan voor voedsel op kamertemperatuur.

Tijdens de bereiding dient u het voedsel om te roeren of te keren. Daardoor wordt de warmte gelijkmatiger verdeeld.

> Zorg ervoor dat licht bederfbaar voedsel, zoals vis, voldoende gaar is.
> Hou tijdens het bereiden van dergelijk voedsel absoluut de opgegeven bereidingstijden aan.

Bij **levensmiddelen met een harde schil of buitenkant** (tomaten, worstjes, aardappelen in de schil, aubergines enz.) moet u eerst een paar gaatjes of inkepingen in de schil of de buitenkant maken. Zo kan de vrijkomende waterdamp ontsnappen en voorkomt u dat de voedingsmiddelen uiteenspatten.

> Kook eieren in de schaal enkel in speciaal kookgerei in de microgolfoven.
> Door de druk kunnen de eieren uiteenspatten, ook nadat u ze uit de microgolfoven hebt gehaald.

Eieren zonder schaal mogen in de microgolfoven worden bereid als u vooraf een paar gaatjes in de dooier prikt.
Als u dit niet doet, kan het eigeel er na het bereiden onder hoge druk uitspatten.

Na de bereiding

> Let op als u het kookgerei uit het toestel haalt! Het kookgerei kan heet zijn.

Het kookgerei wordt niet verwarmd door de microgolven (uitzondering: ovenbestendig aardewerk), maar door de warmteoverdracht van het voedsel.

Laat het voedsel na de bereiding enkele minuten op kamertemperatuur staan (wachttijd), zodat de warmte zich gelijkmatiger in het voedsel verdeelt.
De temperaturen stabiliseren zich.

Downloaded from www.vandenborre.be

Gedeeltelijk of volledig ontdooide levensmiddelen mogen niet opnieuw worden ingevroren. Verbruik deze levensmiddelen zo snel mogelijk, want de levensmiddelen verliezen hun voedingswaarde en bederven. Ontdooide levensmiddelen kunt u opnieuw invriezen nadat u ze hebt gekookt of gebraden.

Ontdooien

Om levensmiddelen te ontdooien, gebruikt u volgend microgolfvermogen:

– 80 W
  om zeer delicate levensmiddelen te ontdooien, zoals room, boter, slagroom- en crèmetaarten of kaas.

– 150 W
  om andere levensmiddelen te ontdooien.

Haal het diepvriesproduct uit de verpakking en doe het in een schotel die geschikt is voor de microgolfoven. Laat het onafgedekt ontdooien. Roer of draai het voedsel halverwege de tijd om of snij het in stukken.

Laat diepgevroren vlees op een omgekeerd bord in een glazen of porseleinen schaal ontdooien. Op deze manier kan het vocht weglopen. Tijdens de ontdooitijd omkeren.

Let bij het ontdooien van gevogelte extra op de hygiëne. Het vocht dat bij het ontdooien vrijkomt mag u niet gebruiken.
De kans op bacteriën is groot (bijvoorbeeld salmonella).

Vlees, gevogelte en vis moet niet volledig ontdooid zijn als u het daarna verder bereidt.
Gedeeltelijk ontdooien volstaat. Het oppervlak is dan zacht genoeg om kruiden op te nemen.

Ontdooien en verwarmen of bereiden

Diepgevroren levensmiddelen kunt u ontdooien en verwarmen of bereiden.

Stel eerst 900 watt in en vervolgens 450 watt.

Doe de levensmiddelen uit de verpakking in een voor de microgolfoven geschikte schotel. Laat het gerecht afgedekt ontdooien. Verwarm of bereid het ook afgedekt. Uitzondering: hamburgers onafgedekt bereiden.

Roer gerechten die veel vocht bevatten, zoals soep en groenten, tussendoor regelmatig om. Draai stukken vlees na de helft van de tijd om en maak de stukken voorzichtig van elkaar los. Draai ook vis na de helft van de tijd om.

Na het ontdooien en verwarmen of bereiden

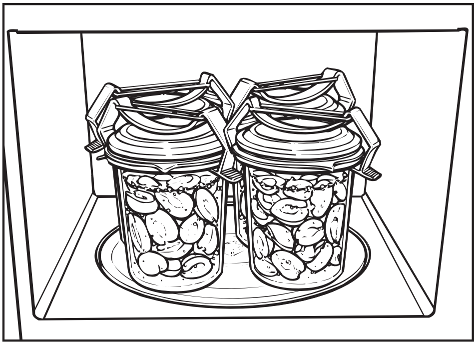
Laat de levensmiddelen enkele minuten op kamertemperatuur staan, zodat de temperatuur zich gelijkmatiger in het voedsel verdeelt.

Downloaded from www.vandenborre.be

Met de microgolfoven kunt u kleine hoeveelheden fruit, groenten en vlees in bokalen inmaken. Deze bereidt u zo-als gebruikelijk voor.
De bokalen mogen niet meer dan 2 cm onder de rand worden gevuld.

> Sluit de bokalen enkel met doorzichtige kleefband of met een voor de microgolfoven geschikte klem af.
>
> Gebruik nooit metalen klemmen of bokalen met schroefsluitingen!
>
> Blikjes zijn niet geschikt om in te maken. Er ontstaat namelijk overdruk. De blikken kunnen ontploffen. U kunt zich verwonden en er kan schade ontstaan.

Het is aan te bevelen maximaal drie bokalen van $^1/_2$ liter in te maken. Plaats de bokalen op de draaibodem.



Breng de inhoud van de bokaal op een microgolfvermogen van 900 watt aan het parelen. De daartoe vereiste tijd is afhankelijk van de

- uitgangstemperatuur van de inhoud van de bokaal.
- het aantal bokalen.

Duur tot gelijkmatig parelen, m.a.w. tot in alle bokalen op geringe afstanden luchtbelletjes opstijgen, voor

1 bokaal . . . . ca. 3 minuten

2 bokalen . . . . ca. 6 minuten

3 bokalen . . . . ca. 9 minuten

4 bokalen . . . . ca. 12 minuten

Voor fruit en augurken volstaat deze tijd om in te maken.

Bij groenten na het begin van het parelen het microgolfvermogen verminderen tot 450 watt en
- wortelen ca. 15 minuten,
- erwten ca. 25 minuten
koken.

Na het inmaken

Haal de bokalen uit de ovenruimte, leg er een doek over en laat ze ca. 24 uur op een tochtvrije plaats staan.

Verwijder de klemmen of de kleefband en controleer of alle bokalen goed dicht zijn.

Praktijkvoorbeelden

Download www.vandenborre.be

Voedingsmiddel	Hoeveelheid	Micro-golfver-mogen (watt)	Tijd (min.)	Opmerkingen
Boter/margarine smelten	100 g	450	1:00 - 1:10	Onafgedekt smelten
Chocolade smelten	100 g	450	3:00 - 3:30	Onafgedekt smelten, tussendoor omroeren
Gelatine oplossen	1 pakje + 5 eetlepels water	450	0:10 - 0:30	Onafgedekt oplossen, tussendoor omroeren
Taartgarnering bereiden	1 pakje + 250 ml vloeistof	450	4 - 5	Onafgedekt verwarmen, tussendoor omroeren
Gistdeeg	Gistdeeg uit 100 g bloem	80	3 - 5	Afgedekt laten rijzen
Popcorn bereiden	1 eetlepel (20 g) popcornmaïs	900	3 - 4	Maïs in een bokaal van 1 l doen, afgedekt bereiden, daarna met poedersuiker bestrooien
Melocake vergroten	20 g	600	0:10 - 0:20	Onafgedekt op een bord
Aromatiseren van slasausen	125 ml	150	1 - 2	Onafgedekt licht verwarmen
Citrusvruchten op de gewenste temperatuur brengen	150 g	150	1 - 2	Onafgedekt op een bord leggen
Ontbijtspek bakken	100 g	900	2 - 3	Onafgedekt op een bord leggen
IJs schepzacht maken	500 g	150	2	Onafgedekt in het toestel plaatsen
Borden verwarmen	4 borden	900	2 - 3	Geen servies met metaaldecoratie
Tomatenpellen	3 stuks	450	6 - 7	Tomaten aan de bloesem kruiselings insnijden, afgedekt in een beetje water verwarmen, schil aftrekken. De tomaten kunnen zeer heet worden!
Aardbeienconfituur bereiden	300 g aardbeien, 300 g geleisuiker	900	7 - 9	Vruchten en suiker vermengen, afgedekt in een hoge schotel bereiden
Broodjes ontdooien, daarna opbakken	2 stuks	150 + grill Grill	1 - 2 4 - 6	Onafgedekt op het rooster ontdooien, na de helft van de tijd omkeren

Al deze gegevens zijn enkel als richtwaarden bedoeld.

Downloaded from www.vandenborre.be

Controlegerechten volgens EN 60705	Microgolfvermogen (Watt) + grill / Automatisch programma	Duur (min.) / gewicht	Wachttijd* (min.)	Opmerking
Frambozen ontdooien, 250 g	150	7	3	Onafgedekt ontdooien
Rundsgehakt ontdooien, 500 g	150	11	5 - 10	Onafgedekt ontdooien na de helft van de tijd omkeren
Gehakt bereiden, 900 g	600 450	7 12	5	Recipiënt: Pyrex 03.838.80, lengte 28 cm, onafgedekt bereiden
Aardappelgratin bereiden, 1105 g	AC 8	1.100 g	5	Recipiënt: Pyrex 03.827.80
Biscuit bereiden 475 g	600	8	5	Recipiënt: Pyrex 03.827.80, onafgedekt bereiden
Kip grillen, 1200 g diepgevroren gewicht	AC 5	1.200 g	2	Grillrooster in glazen afdruipschaal, borstzijde eerst omlaag leggen, na de helft van de bereidingstijd omkeren
Eiercrème bereiden, 1.000 g	300	39	120	Recipiënt: Pyrex 07.227.8 (25 x 25 cm)

* Rusttijd waarin de temperatuur zich gelijkmatig in het voedsel verdeelt.

Downloaded from vandenborre.be

Voor u met de reiniging begint, dient u de microgolfoven stroomloos te maken (bijv. door de stekker uit het stopcontact te trekken).

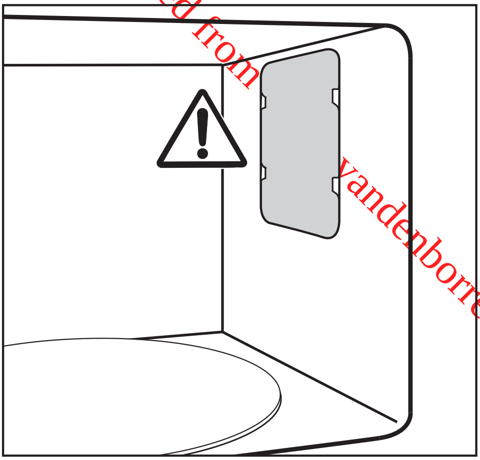
Gebruik in geen geval een stoomreiniger om de microgolfoven te reinigen.
De stoom kan op stroomvoerende onderdelen van de microgolfoven terechtkomen en een kortsluiting veroorzaken.

Ovenruimte, binnenkant van de deur

De ovenruimte is na het gebruik heet. Let op dat u zich niet verbrandt!
Reinig de ovenruimte zodra deze afgekoeld is. Als u te lang wacht, wordt reinigen nodeloos moeilijk en in extreme gevallen zelfs onmogelijk.
Sterke vervuiling kan het toestel zelfs beschadigen.

U kunt de ovenruimte en de binnenkant van de deur reinigen met een zacht reinigingsmiddel of met een beetje afwasmiddel in water. Daarna met een zachte doek droogwrijven.

Bij vervuiling verwarmt u een glas water gedurende 2 à 3 minuten in de ovenruimte tot het water kookt. De stoom slaat neer in de ovenruimte en weekt het vuil los.
U kunt het vuil daarna eventueel met wat afwasmiddel wegvegen.



Verwijder nooit de afdekking van de opening voor de microgolven (zie afbeelding) of de folie aan de binnenkant van de deur.

Er mogen geen water of voorwerpen in de ventilatieopeningen van het toestel terechtkomen.

Veeg de ovenruimte niet te vochtig schoon, anders loopt er vloeistof door de openingen.

Gebruik geen schuurmiddelen, want zo maakt u krassen op het materiaal.

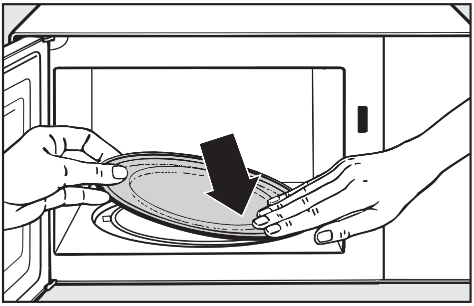
Geurtjes in de ovenruimte kunt u neutraliseren door een kopje water met een beetje citroensap gedurende een paar minuten in het toestel te koken.

Downloaded from www.vandenborre.be

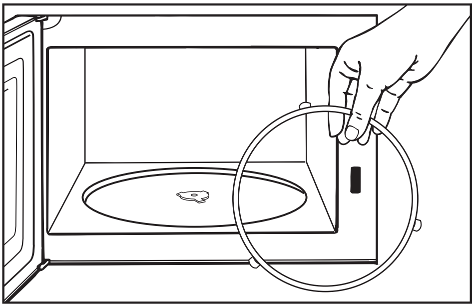
Hou de deur steeds schoon en controleer ze regelmatig op eventuele beschadigingen.

Een toestel met beschadigde deur mag niet meer worden gebruikt zolang het toestel niet door een door de fabrikant opgeleide technicus van de dienst Herstellingen aan huis hersteld is.

Om de ovenruimte te reinigen gaat u als volgt te werk:



- Verwijder de draaibodem en reinig deze in de afwasautomaat of met een beetje afwasmiddel in water.



- Reinig de loopring onder de draaibodem en daaronder de bodem van de ovenruimte.
  Anders draait de draaibodem niet vlot.

- Reinig de contactvlakken tussen draaibodem en loopring.

Draai het draaikruis niet met de hand, want daardoor kan de aandrijfmotor beschadigd raken.

Front van het toestel

Er mogen geen water of voorwerpen in de ventilatieopeningen van het toestel terechtkomen.

Vuil op het front van het toestel verwijdert u het best zo vlug mogelijk. Als het vuil er langere tijd op inwerkt, kan het soms niet meer worden verwijderd en kunnen de oppervlakken verkleuren of wijzigingen ondergaan.

Reinig het front van het toestel met een schone sponsdoek, handafwasmiddel en warm water. Wrijf daarna alles droog met een zachte doek.
U kunt om te reinigen ook een schone, vochtige microvezeldoek zonder reinigingsmiddel gebruiken.

Alle oppervlakken zijn gevoelig voor krassen. Krassen in oppervlakken uit glas kunnen ertoe leiden dat het breekt.
Alle oppervlakken kunnen verkleuren of wijzigingen ondergaan wanneer ze in contact komen met ongeschikte reinigingsmiddelen.

Downloaded from www.vandenborre.be

Om schade aan de oppervlakken te voorkomen, mogen de volgende middelen niet worden gebruikt om de oppervlakken te reinigen:

- reinigingsmiddelen die soda, ammoniak, zuur of chloor bevatten,
- kalkoplossende reinigingsmiddelen,
- schurende reinigingsproducten, zoals schuurpoeder, schuurmelk, poetsstenen,
- reinigingsmiddelen met oplosmiddel,
- reinigingsmiddelen voor roestvrij staal,
- afwasmiddelen voor de afwasautomaat,
- ovensprays,
- glasreinigers,
- schurende harde sponsen en borstels (bijv. schuursponsen),
- speciale "wondersponsen",
- scherpe metaalschrapers!

Bijgeleverd toebehoren

Kookstaafje

Het kookstaafje mag in de afwasautomaat worden gereinigd.

Deksel

Reinig het deksel na elk gebruik.
Het deksel mag in de afwasautomaat worden gereinigd, maar kan in de afwasautomaat verkleuren door contact met bepaalde natuurlijke kleurstoffen, bijv. in wortels, tomaten en ketchup.
Deze verkleuring heeft geen invloed op de gebruiksmogelijkheden van het deksel.

Rooster

Reinig het rooster na elk gebruik. Het rooster mag in de afwasautomaat worden gereinigd.
Verwijder niet-afwasbaar vuil met een reinigingsmiddel voor roestvrij staal.

Glazen afdruipschaal

De glazen afdruipschaal mag in de afwasautomaat worden gereinigd.
Gebruik geen krassende schuurmiddelen.

Gourmetplaat

Reinig de gourmetplaat met heet water, een sponsdoek en vetoplossend afwasmiddel.

Gebruik nooit metalen sponsen, schurende producten of agressieve reinigingsmiddelen.
De plaat mag niet in de afwasautomaat worden gereinigd.

Als u voedsel met een sterke geur heeft bereid, kunt u de gourmetplaat met water en citroensap gedurende 2-3 minuten op het hoogste microgolfvermogen verwarmen in de microgolfoven, en daarna met vers water afspoelen.

Downloaded from www.vandenborre.be

> Herstellingen aan elektrische toestellen mogen enkel worden uitgevoerd door vakmensen, die door de fabrikant werden opgeleid. Door ondeskundig uitgevoerde herstellingen kunnen er niet te onderschatten risico's voor de gebruiker ontstaan.

Volgende storingen kunt u echter zelf verhelpen:

Wat gedaan als . . .

. . . een ontdooi-, verwarmings- of bereidingsproces niet kan worden gestart?

Controleer

- of de toesteldeur gesloten is.
- of de bedieningsvergrendeling ingeschakeld is.(zie "Bedieningsvergrendeling").
- of de stekker van het toestel goed in het stopcontact zit.
- of de zekering op uw elektrische installatie uitgeschakeld is (neem contact op met een elektricien of de Service After Sales van Miele, zie "Service After Sales").

. . . er na een bereidingsproces een werkingsgeluid te horen is?

Dit is geen storing!
Om te voorkomen dat er luchtvochtigheid neerslaat in de ovenruimte, op het bedieningspaneel of in de inbouwkast, blijft de koelventilator na een bereiding nog enige tijd ingeschakeld.
De koelventilator schakelt automatisch uit.

. . . het display donker is?

Controleer

- of de weergave van de dagtijd uitgeschakeld is (de toets 🕘 enkele seconden ingedrukt houden).
- of de nachtuitschakeling ingeschakeld is.

. . . de draaibodem met veel schokken draait?

- Ga na of er zich vuil tussen de draaibodem en de bodem van de ovenruimte bevindt.
- Ga na of de contactvlakken tussen de draaibodem en de draaibodemhouder schoon zijn.

  Verwijder het vuil.

. . . na het verstrijken van de ingestelde tijd het voedsel onvoldoende ontdooid, verwarmd of bereid is?

- Ga na of voor de ingestelde tijd ook het juiste microgolfvermogen werd ingesteld.

  Hoe lager het microgolfvermogen, hoe langer de tijd.
- Ga na of het proces werd onderbroken en niet opnieuw werd gestart?

. . . de microgolfoven werkt, maar de ovenruimteverlichting niet?

- U kunt het toestel zoals gewoonlijk gebruiken, maar de lamp is defect. Neem contact op met de dienst Herstellingen aan huis van Miele als u de verlichting wilt vervangen.

Downloaded from www.vandenborre.be

. . . abnormale geluiden te horen zijn terwijl het toestel in werking is met microgolven?

Controleer

- of het voedsel met aluminiumfolie afgedekt is.

  Zo ja, verwijder de folie.

- of er vonken worden geproduceerd door het gebruik van metalen kookgerei, zie "Tips voor kookgerei".

. . . de dagtijd op het display niet juist is?

In geval van een stroomonderbreking start de tijd daarna weer vanaf 12:00, zoals bij de eerste ingebruikname.
De dagtijd moet opnieuw worden ingesteld.

- Corrigeer de dagtijd.

. . . het voedsel te snel koud wordt?

Wegens de eigenschappen van microgolven ontstaat de warmte eerst aan de rand van de levensmiddelen, waarna de warmte zich voortplant naar het midden toe.

Als het voedsel dus op een hoog microgolfvermogen wordt verwarmd, kan het aan de buitenzijde reeds heet zijn, maar nog niet aan de binnenzijde.
Tijdens de daaropvolgende temperatuurstabilisatie wordt het voedsel aan de binnenzijde warmer en aan de buitenzijde kouder. Als u voedsel met een uiteenlopende samenstelling, zoals bij een menu, dient te verwarmen, is het dan ook aangewezen het voedsel op een lager microgolfvermogen en gedurende langere tijd te verwarmen.

. . . de microgolfoven tijdens een bereidings-, verwarmings- of ontdooiproces uitschakelt?

Mogelijk is er onvoldoende luchtcirculatie.

Controleer

- of de luchttoevoer of -afvoer afgesloten is.

Verwijder alles wat op en voor de openingen ligt. Als het toestel oververhit raakt, kan het om veiligheidsredenen worden uitgeschakeld. Na een afkoelfase kunt u het proces verder zetten.

Als het toestel herhaaldelijk uitschakelt, neemt u contact op met de dienst Herstellingen aan huis.

> Als u de storing met de bovenstaande instructies niet kunt verhelpen, mag u in geen geval de behuizing van het toestel openmaken!
>
> De microgolfoven mag enkel worden hersteld door vakmensen die door de fabrikant opgeleid zijn.

Downloaded from www.vandenborre.be

Neem bij storingen die u zelf niet kunt verhelpen, contact op met

– uw Miele-handelaar

of

– de dienst Herstellingen aan huis van Miele.

Het telefoonnummer van de diensten Herstellingen aan huis van Miele vindt u op de achterzijde van deze gebruiksaanwijzing.

Wanneer u op onze dienst Herstellingen aan huis een beroep doet, geef dan altijd het toesteltype en -nummer op. Beide gegevens vindt u op het typeplaatje, dat langs binnen op de voorzijde van het toestel is aangebracht.

Duur en voorwaarden van de garantie

De duur van de garantie bedraagt 2 jaar.

Meer informatie over de garantievoorwaarden vindt u in het meegeleverde garantieboekje.

Elektrische aansluiting

Downloaded from www.vandenborre.be

Controleer voor het aansluiten of het toestel niet beschadigd is. Een defect toestel mag u nooit in gebruik nemen!

De microgolfoven is met een aansluitkabel en stekker aansluitklaar uitgerust voor een wisselstroom van 50 Hz, 220-240 V.

De beveiliging moet als volgt worden uitgevoerd: aansluiting op een geaard stopcontact, beveiligd met een automatische zekering van 10-A-L of met een trage zekering van 10 A.

Het toestel moet worden aangesloten op een geaard stopcontact dat volgens de voorschriften is geïnstalleerd. De elektrische installatie moet uitgevoerd zijn overeenkomstig de plaatselijke voorschriften.

Het toestel moet zo geplaatst zijn dat de stekker bereikbaar is.

Als het stopcontact niet meer toegankelijk is voor de gebruiker, of als een vaste aansluiting is voorzien, moet de installatie met een stroomonderbreker uitgerust zijn.

Als stroomonderbrekers kunnen toegankelijke schakelaars worden gebruikt met een contactopening van meer dan 3 mm in uitgeschakelde toestand. Daartoe behoren vermogenschakelaars, zekeringen en contactsluiters (EN 60335).

De vereiste **aansluitgegevens** vindt u op het typeplaatje, dat zich langs binnen op de voorzijde van het toestel bevindt. De informatie moet overeenkomen met de gegevens van het net.

Als de aansluitkabel beschadigd is, moet een door de fabrikant erkende vakman of vakvrouw een speciale aansluitkabel installeren.

Dit product voldoet aan de Europese norm EN 55011. Het product is volgens de norm een toestel van Groep 2, Klasse B. Groep 2 betekent dat het toestel hoogfrequente energie in de vorm van elektromagnetische stralen opwekt om levensmiddelen te verwarmen of te bereiden. Klasse B betekent dat het toestel geschikt is voor huishoudelijke toepassingen.

Het toestel mag niet op gelijkstroom-wisselstroommutators worden aangesloten, die bijvoorbeeld bij **stroomvoorziening op zonne-energie** worden gebruikt. In dat geval kunnen er zich bij het inschakelen van het toestel spanningspieken voordoen, die ertoe kunnen leiden dat het toestel wordt uitgeschakeld om veiligheidsredenen. De elektronische besturing kan beschadigd raken!
De stekker van de aansluitkabel van het toestel mag niet worden vervangen door een **energiebesparende stekker** (bijv. van het merk SavaPlug). Hierdoor wordt de energietoevoer naar het toestel verminderd en wordt het toestel te warm.

Downloaded from ... .be

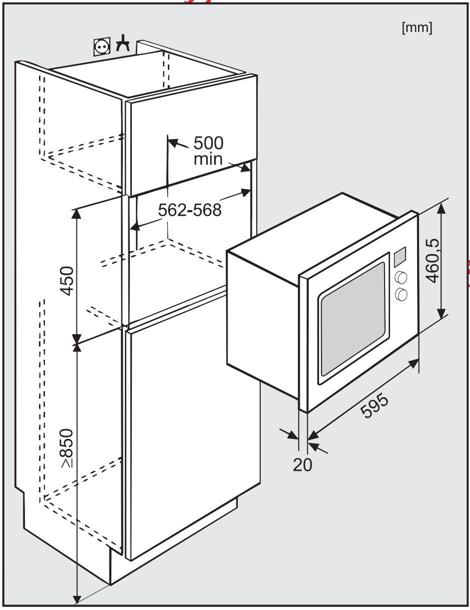
Bij het inbouwen van de microgolfoven moet er aan het front van het toestel ongehinderd lucht kunnen ontsnappen en worden toegevoerd. De ventilatiespleten dus nooit afdekken!
Zorg ervoor dat de ruimte tussen het toestel en meubelpanelen ernaast minstens 2,5 mm bedraagt en de ruimte tussen het toestel en meubelpanelen erboven minstens 4 mm.

Het toestel is geschikt voor inbouw in een kolomkast.

De vereiste minimale inbouwhoogte is 85 cm.

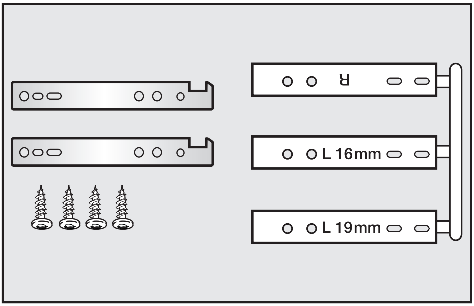
Neem het toestel tijdens het transport bij de behuizing vast en niet bij de rand. De rand is niet stevig genoeg om het gewicht van het toestel te dragen.

Inbouwafmetingen



Montagemateriaal

In het toebehoren vindt u het volgende materiaal:

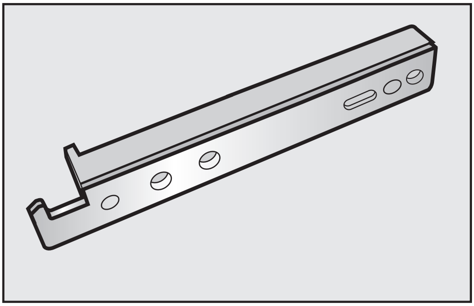


Downloaded from www.vandenborre.be

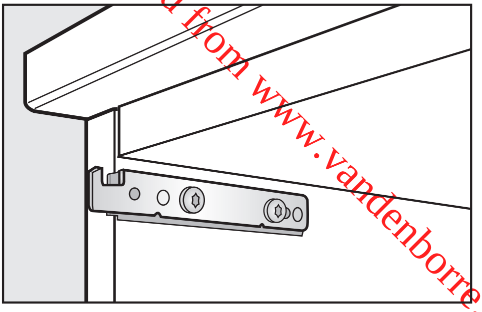
Inbouwhandleiding

> De microgolfoven mag enkel in ingebouwde toestand worden gebruikt.

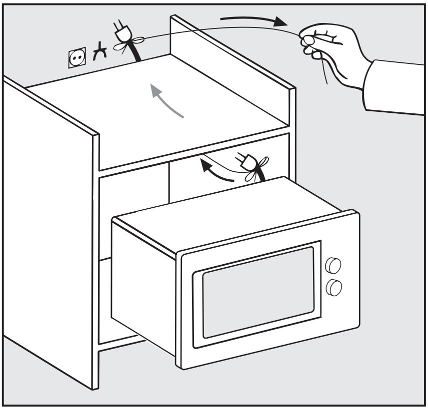
Er zijn drie afstandshouders meegeleverd: één voor de kastwand rechts (R) en twee verschillende voor de kastwand links (L), afhankelijk van de dikte van deze wand (16 of 19 mm).



- Druk de afstandhouder die bij de dikte van uw linkerkastwand past op een van de haken..
- Druk de afstandhouder voor de kastwand rechts op de andere haak
- Voordat u de haken bevestigt, controleert u of de schroeven zullen worden ingeschroefd op een plaats waar de dikte van de wand minstens 16 mm is.
- Markeer op beide kastzijden 420 mm als afmeting voor de afstand van de onderkant van de afstandhouders tot de nisbodem.
- Hou de onderkant van de afstandhouder op de gemarkeerde lijn en druk de aanslag van de afstandhouder tegen de voorkant van de zijwand.

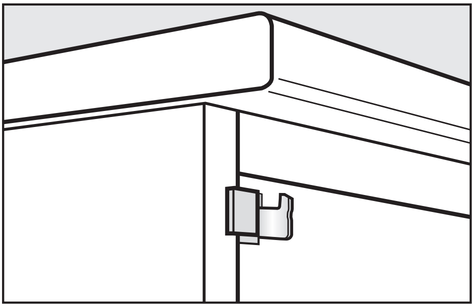


- Om beide afstandhouders met de haken te bevestigen, plaatst u een eerste schroef in een van de twee voorste gaten en een tweede schroef in het midden van het achterste langwerpige gat.
  Via het langwerpige gat kunt u de positie indien nodig corrigeren. De extra gaten dienen als reservegaten, als u alles nog eens extra wilt vastschroeven.



- Schuif de microgolfoven in de inbouwnis. Leid het snoer met de stekker door de kastombouw.

Downloaded from www.vandenborre.be



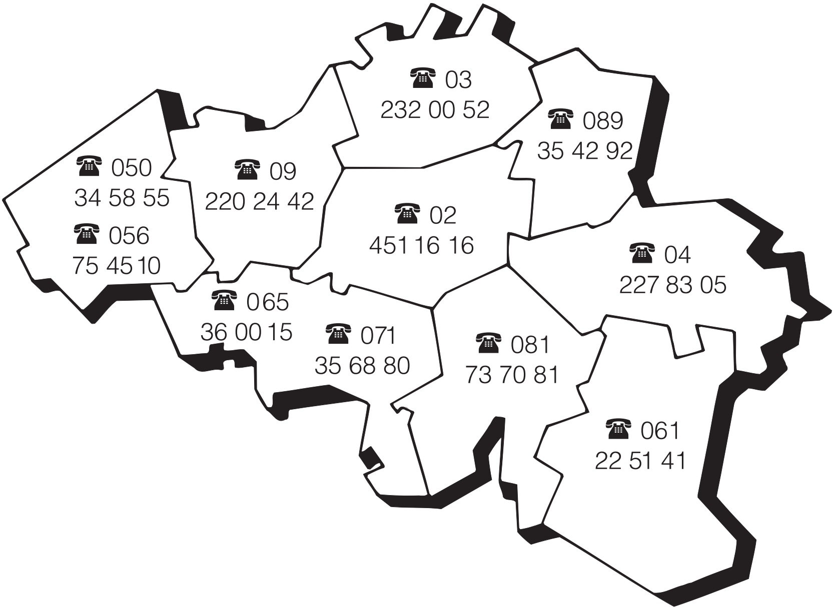
- Zet het toestel vast door het front-frame over de haken te tillen en vast te klikken.
- Controleer of het toestel goed vast zit door lichtjes op de bovenrand van het frontframe te drukken.
- Controleer de positie.
- Sluit de microgolfoven elektrisch aan.

Downloaded from www.vandenborre.be

Miele

N.V. Miele België
Z.5 Mollem 480
Hof te Bollebeeklaan 9 –1730 Mollem

Herstellingen bij u thuis
Bij storingen staan verschillende Miele-technici voor u klaar in uw onmiddellijke omgeving.
Kies dus het telefoonnummer van uw streek.



Dienst "Onderdelen en Toebehoren": (02) 451.16.00
Voor nadere inlichtingen: dienst "Consumentenbelangen": (02) 451.16.80
Fax: (02) 451.14.14
Internet: http://www.miele.be

Duitsland - Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh

Wijzigingen voorbehouden / 3710

M.-Nr. 07 542 530 / 01

M 8261-2

CE